INGREDIENTS

- 04 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 02 sachets de sucre de vanille
- 100 g de beurre ramolli
- 200 g de noix de coco
- 01 pincée de sel
- 02 sachets de levure chi mique
- 01 verre à eau de lait
- 250 g de farine

Pour la décoration :

- Gelée transparente

PREPARATION

1- Dans une terrine, mélanger les œufs, le sucre et la vanille, et battre le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre, sans cesser de battre, puis la noix de coco, la pincée de sel, la levure, le lait et en dernier la farine.

2- Bien remuer (sans batteur). Verser ensuite la préparation dans un moule à cake beurré, puis faire cuire 40 à 45 min à four moyen.

3- A la sortie du four, napper le cake de gelée transparente.

كيك بجوز الهند

لـ 12 شخص الطهي 45 : دقيقة

المقادير

بيض

20غ سكر مسحوق

كيس فانيليا

10غ زبدة طرية

20غ جوز الهند

قرصة ملح

كيس خميرة كيميائية

كأس حليب

25غ فرينة

زيين:

يلاتين شفاف

كيفية التحضير

1- في إناء، ضعي البيض ،السكر و الفانيليا و بواسطة خلاط كهربائي أخفقي جيدا حتى يبيض الخليط. ثم ضفي الزبدة مع الإستمرار في الخلط ، ثم جوز الهند ، قرصة الملح ،الخميرة ،الحليب و أخيرا الفرينة تدريجيا .

2-إخلطي دون (إستعمال الخلاط الكهربائي) ، ثم أفرغي الخليط في مول الكيك مدهون بالزبدة ،أتركيه يطهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 40 إلى 45 دقيقة.

3- فور خروجه من الفرن أتركيه يبرد ثم إنزعيه من المول و زيني سطحه بالجيلاتين الشفاف.

INGREDIENTS

- 08 œufs
- 200g de sucre cristallisé
- 12 C. à soupe d'huile
- 02 sachets de levure chi mique
- 250 g de farine
- 04 zestes d'orange

Pour la décoration :

- Gelée transparente
- Jus d'orange

PREPARATION

1- Dans une terrine, mettre la farine en fontaine verser dessus les œufs, l'huile, le zeste d'orange le sucre et la levure. Bien remuer le tout pour obtenir une pâte assez molle.

2- Verser cette dernière dans un moule à couronne beurré, puis enfourner pendant 35 min.

3- A la sortie du four, arroser le gâteau de jus d'orange et le napper de gelée transparente .

بابا بالبرتقال

لـ 06 أشخاص مدة الطهي: 35 دقيقة

المقادير

- 8 بيض
- 200غ سكر مسحوق
- 12 ملعقة كبيرة زيت
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 250غ فرينة
- 4 قشور برتقال

للتزيين:

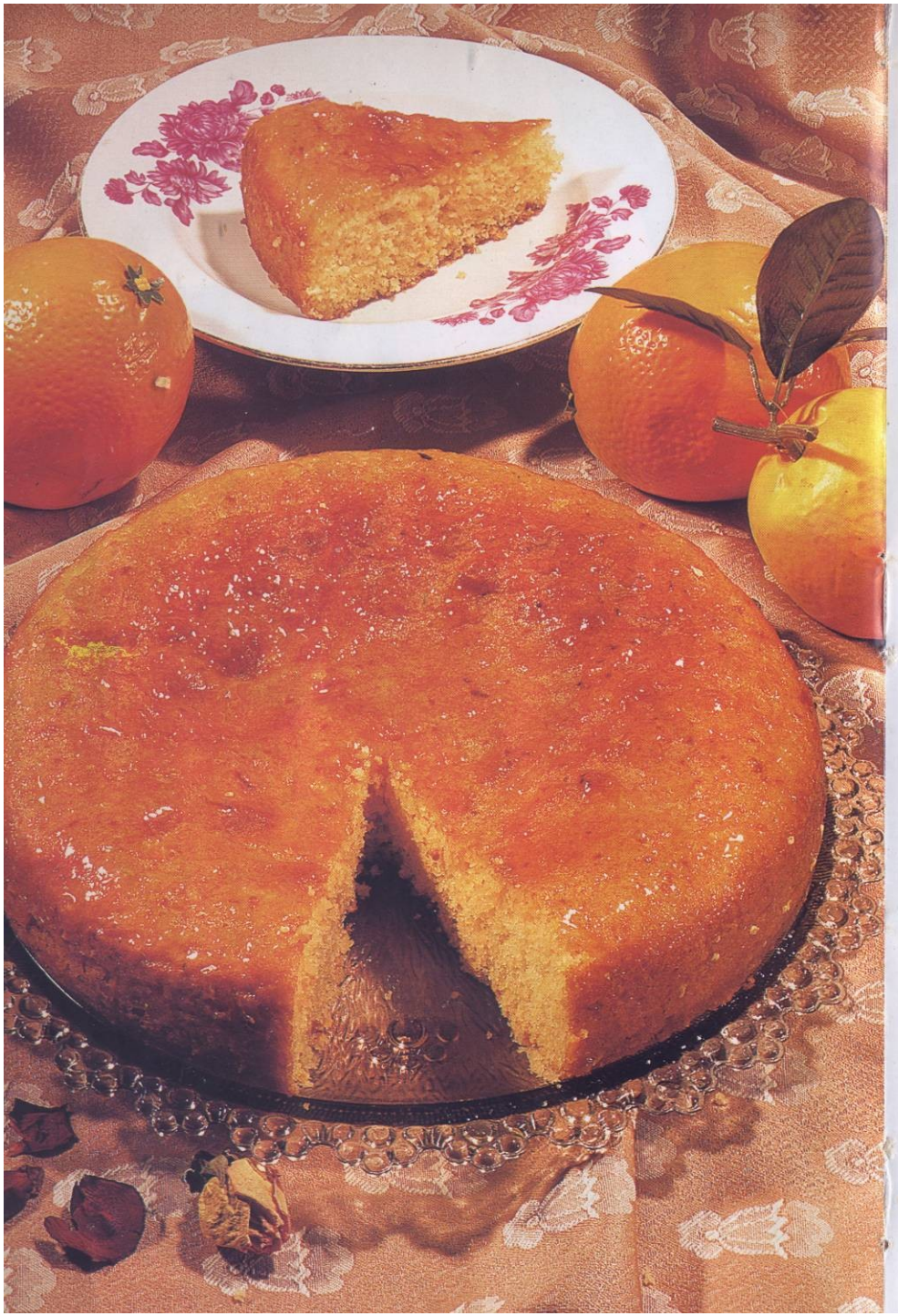
- جيلاتين شفاف
- عصير برتقال

كيفية التحضير

1- في وعاء ضعي الفرينة على شكل فوارة وأسكبي في وسطها البيض ،الزيت ، قشور البرتقال ،السكر و الخميرة ،أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية.

2- أسكبي الخليط في مول تاجي الشكل (دائري) مدهون بالزبدة و اتركيه يطهى لمدة 35 دقيقة.

3- فور خروجه من الفرن إسقيه بعصير البرتقال و زينيه بالجيلاتين الشفاف.



Pour 08 personnes Temps de cuisson : 40 min

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 230 g de sucre cristallisé
- 250 g de beurre ramolli
- 230 g de farine
- 01 sachet et demi de levure chimique
- 01 C. à soupe de zeste d'orange râpé
- Jus d'orange

Pour le sirop :

- 100g de sucre semoule
- Le jus de trois oranges .

PREPARATION

1- Dans une terrine, mettre le beurre ramolli et le sucre. Bien remuer et ajouter les jaunes d'œufs un à un, puis la farine, le jus et le zeste d'orange.

2- Remuer encore jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter ensuite les blancs battus en neige, en dernier la levure .

3- Verser la pâte dans un moule beurré et enfourner pendant 30 mn .

4- Entre temps, préparer le sirop , en mélangeant le sucre et le jus d'orange.

5- A la sortie du four, arroser le gâteau de sirop d'orange.

بسكوي بالبرتقال

لـ 8 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة

المقادير

- 4 بيضات
- 230غ سكر مسحوق
- 250غ زبدة طرية
- 230غ فرينة
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة قشور البرتقال
- عصير برتقال

الشاربات:

- 100غ سكر مسحوق
- عصير 3 حبات برتقال

كيفية التحضير

1- في إناء ضعي الزبدة الطرية و السكر ،أخلطي جيدا ثم ضفي صفار البيض الواحدة تلوى الأخرى ثم الفرينة و العصير و قشور البرتقال.

2- أخلطي جيدا حتى تتحصلي على خليط خفيف (رغوي) أضيفي بعدها بياض البيض المخفق كالثلج و أخيرا ضفي الخميرة.

3- أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و اتركيه يطهى مدة 30 دقيقة.

4- من جهة أخرى ، حضري الشاربات بمزج السكر و عصير البرتقال.

5- فور خروج الحلوى من الفرن إسقيها بالشاربات .

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 130 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre cristallisé
- 110 g de farine
- 150 g de cacahuètes en poudre
- 01 verre à thé et demi de jus d'orange
- 01 sachet de levure
- 01 zeste d'orange

Glaçage d'orange:

- 200g de sucre glace
- 1 verre de jus d'orange

Décoration:

- 50g de noix de coco

PREPARATION

1- Mettre le beurre et le sucre dans une terrine et les travailler en pommade. Lorsque le beurre est bien ramolli, ajouter la levure, et travailler encore le tout pour obtenir un mélange homogène. Ajouter alors la poudre de cacahuète, le zeste d'orange râpé, le jus d'orange et les jaunes d'œuf.

2- Bien remuer, puis verser la farine, en mélangeant bien pour obtenir une pâte bien lisse puis ajouter les blancs battus en neige très ferme.

3- Verser la pâte dans un moule, puis enfourner pendant 25 min à petit feu.

4- Entre-temps, préparer le glaçage d'orange : mélanger peu à peu le sucre glace avec 1 verre de jus d'orange.

5- Lorsque le gâteau est cuit, le démouler et le laisser refroidir, puis le recouvrir de glaçage à l'orange et le saupoudrer de noix de coco.

Remarque :

Vous pouvez remplacer les cacahuètes par des amandes.

حلوى بالبرتقال والكاوكاو

المقادير

- 4 بيض
- 130غ زبدة طرية
- 100غ سكر مسحوق
- 110 غ فرينة
- 150غ كاوكاو غبرة
- 1 كأس شاي و نصف عصير برتقال
- 1 كيس خميرة
- 1 قشور برتقال

طلاء البرتقال:

- 200غ سكر ناعم
- 1 كأس من عصير البرتقال

التزيين:

- 50 غ جوز الهندي

كيفية التحضير

1- في إناء ضعي الزبدة والسكر أخلطي جيدا لتحصلي على مرهم ، أضيفي بعدها الخميرة وأخلطي الكل حتى تتحصلي على خليط متجانس.

ضفي بعدها غبرة الكاوكاو، قشور البرتقال، عصير البرتقال وصفار البيض.

2- حركي جيدا ثم ضفي الفرينة تدريجيا مع الاستمرار في التحريك حتى تتحصلي على عجينة ملساء، بعدها أضيفي بياض البيض المخفق كالثلج وأخلطي برفق .

3- أفرغي العجينة في مول مدهون بالزبدة وأتركيها تطهى مدة 25 دقيقة في فرن متوسط الحرارة.

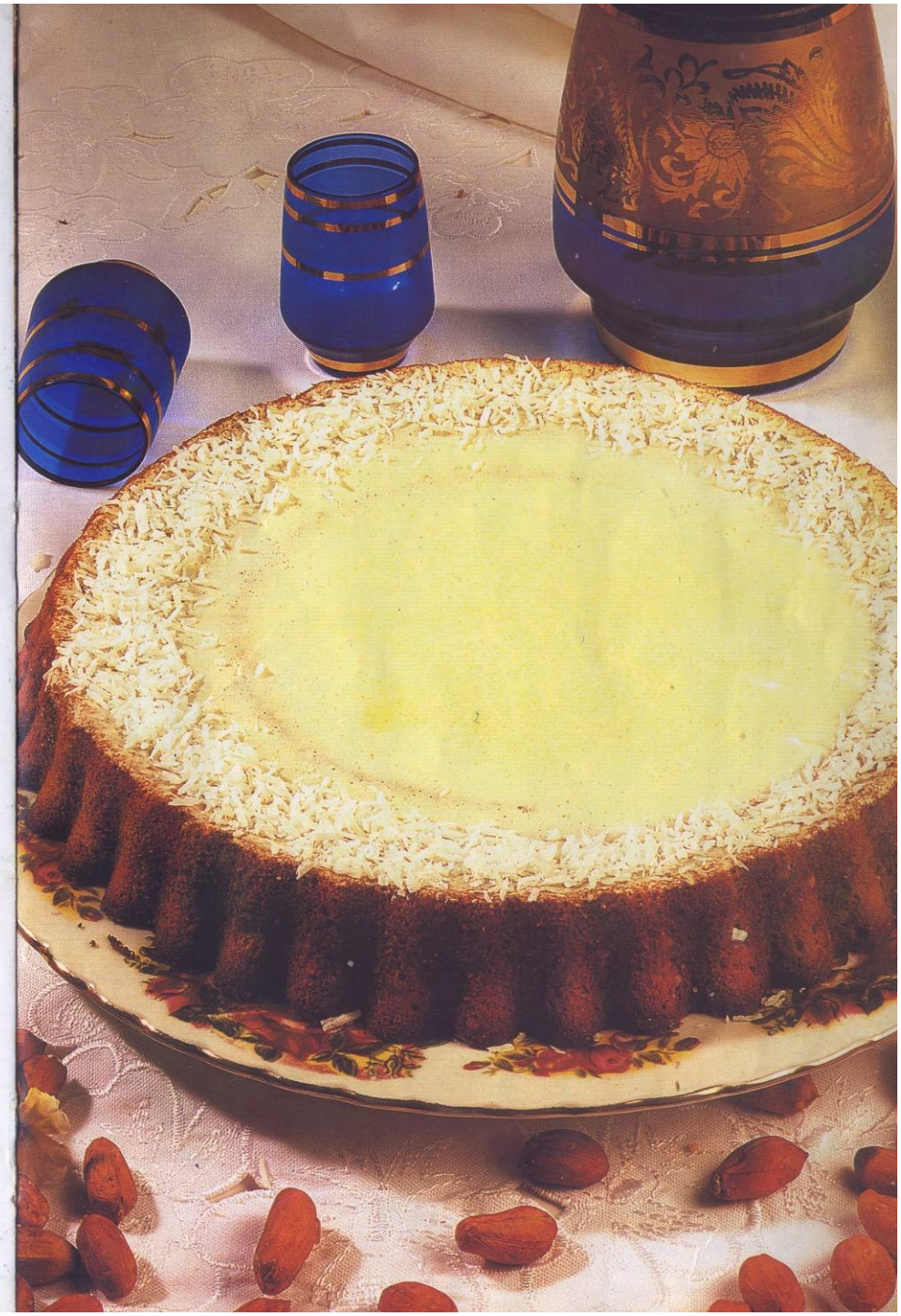
4- من جهة أخرى حضري طلاء البرتقال:

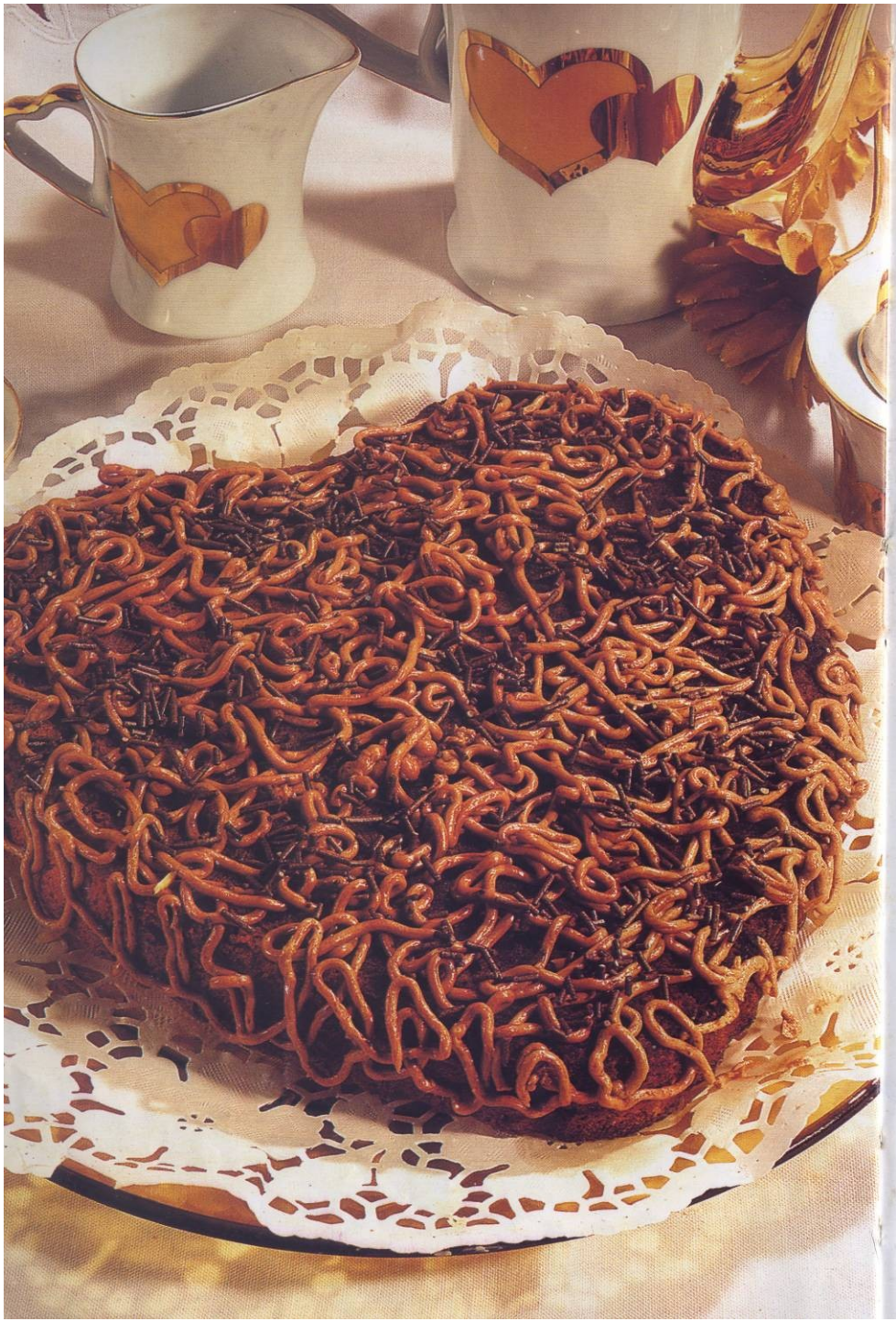
أخلطي تدريجيا السكر الناعم مع كأس من عصير البرتقال.

5- فور خروج الحلوى من الفرن إنزعيها من المول واتركيها تبرد ثم إطليها بطلاء البرتقال وأخيرا ذرذري عليها جوز الهند.

ملاحظة:

يمكن تعويض الكاوكاو باللوز.





INGREDIENTS

- 03 œufs
- 150 g de sucre cristallisé
- 150 g de beurre ramolli
- 100 g de raisins secs
- 01 pincée de sel
- 200 g de farine
- 01 paquet de levure chimique
- 01 paquet de vanille

Crème au chocolat:

- 2 tablettes de chocolat
- 2 C à soupe de cacao
- 3 C à soupe de sucre glace
- Extrait de caramel
- 2 C à soupe de beurre

Pour la décoration :

- Granulés au chocolat

PREPARATION

1- Mélanger les œufs et le sucre dans une terrine, puis remuer pour obtenir une crème mousseuse. Ajouter la vanille et la pincée de sel, bien remuer et incorporer les raisins secs et en dernier mettre la farine déjà mélangée à la levure. Bien melanger pour obtenir un mélange homogéne.

2- Verser le tout dans un moule beurré et enfourner pendant 30 min.

Pour la décoration :

3- En vous servant d'une seringue, décorer avec la crème au chocolat et les granulés.

Pour la crème au chocolat: dans un bain- marie, faire fondre 2 tablettes de chocolat, 2 C à soupe de cacao, 3 C à soupe de sucre glace, 1 goute d'extrait de caramel et en dernier 2 C à soupe de beurre.

Bien remuer jusqu'a ce que le mélange devient lisse et brillant.

Remarque :

Vous pouvez remplacer les raisins secs par des abricots secs coupés en petits dés.

حلوى بالعنب الجاف (الزبيب)

المقادير

- 3 بيضات
- 150غ سكر مسحوق
- 150غ زبدة طرية
- 100غ عنب جاف (زبيب)
- 1 قرصة ملح
- 200غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية

كريمة الشكلاطة:

- 2 علبة شكلاطة
- 2 ملاعق أكل كاكاو
- 3 ملاعق أكل سكر ناعم
- نكهة الكراميل
- 2 ملاعق أكل زبدة

للتزيين:

- حبيبات شكلاطة

كيفية التحضير

1- ضعي في وعاء البيض و السكر، أخلطي جيدا حتى تتحصلي على كريمة خفيفة (رغوية) ضفي الفانيليا، الزبدة و الملح مع الإستمرار في الخلط ثم أضيفي العنب الجاف و أخيرا ضفي الفرينة الممزوجة بالخميرة إخلطي الكل حتى تتحصلي على خليط متجانس.

2- أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و ضعيه يطهى في فرن لمدة 30 دقيقة.

للتزيين:

3- بواسطة إبرة نقية زيني الحلوى بكريمة الشكلاطة و الحبيبات.

تحضير كريمة الشكلاطة:

على حمام مائي، ذوبي علبتين من الشكلاطة، ملعقتين أكل من الكاكاو 3 ملاعق أكل سكر ناعم ، نكهة الكراميل و في الأخير ملعقتين أكل من الزبدة.

حركي على نار هادئة حتى يصبح الخليط أملس و لامعا.

ملاحظة:

يمكن تعويض العنب الجاف (الزبيب) بالمشمش الجاف مقطع إلى قطع صغيرة.

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 175 g de sucre cristallisé
- 50 g de beurre ramolli
- 01 pincée de sel
- 12 petits suisses
- 01 sachet et demi de levure
- 250 g de farine
- Extrait de cerises
- 250 g de cerises

Pour la décoration :

- Gelée transparente
- cerises confites

PREPARATION

1- Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier, puis remuer jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Ajouter ensuite l'extrait de cerises, la pincée de sel, le beurre et les petits suisses.

2- Bien remuer puis ajouter en dernier la farine déjà mélangée à la levure.

3-Verser la pâte dans un moule beurré et disposer les fraises dessus, puis enfourner pendant 35 min environ.

4- A la sortie du four, napper tout le gâteau de gelée et décorer avec les cerises confites.

Remarque :

Les fraises peuvent être utilisées à la place des cerises.

حلوى بالفراولة

لـ 10 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة

المقادير

- 4 حبات بيض
- 175غ سكر مسحوق
- 50غ زبدة طرية
- 1 قرصة ملح
- 12 علبة جبن طري
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 250غ فرينة
- نكهة الكرز
- 250غ كرز

للتزيين:

- جيلاتين شفاف
- كرز مجفف

كيفية التحضير

1- في إناء أخلطي جيدا البيض و السكر حتى تتحصلي على كريمة خفيفة ، ضفي بعدها نكهة الفراولة ،الملح ،الزبدة والجبن الطري.

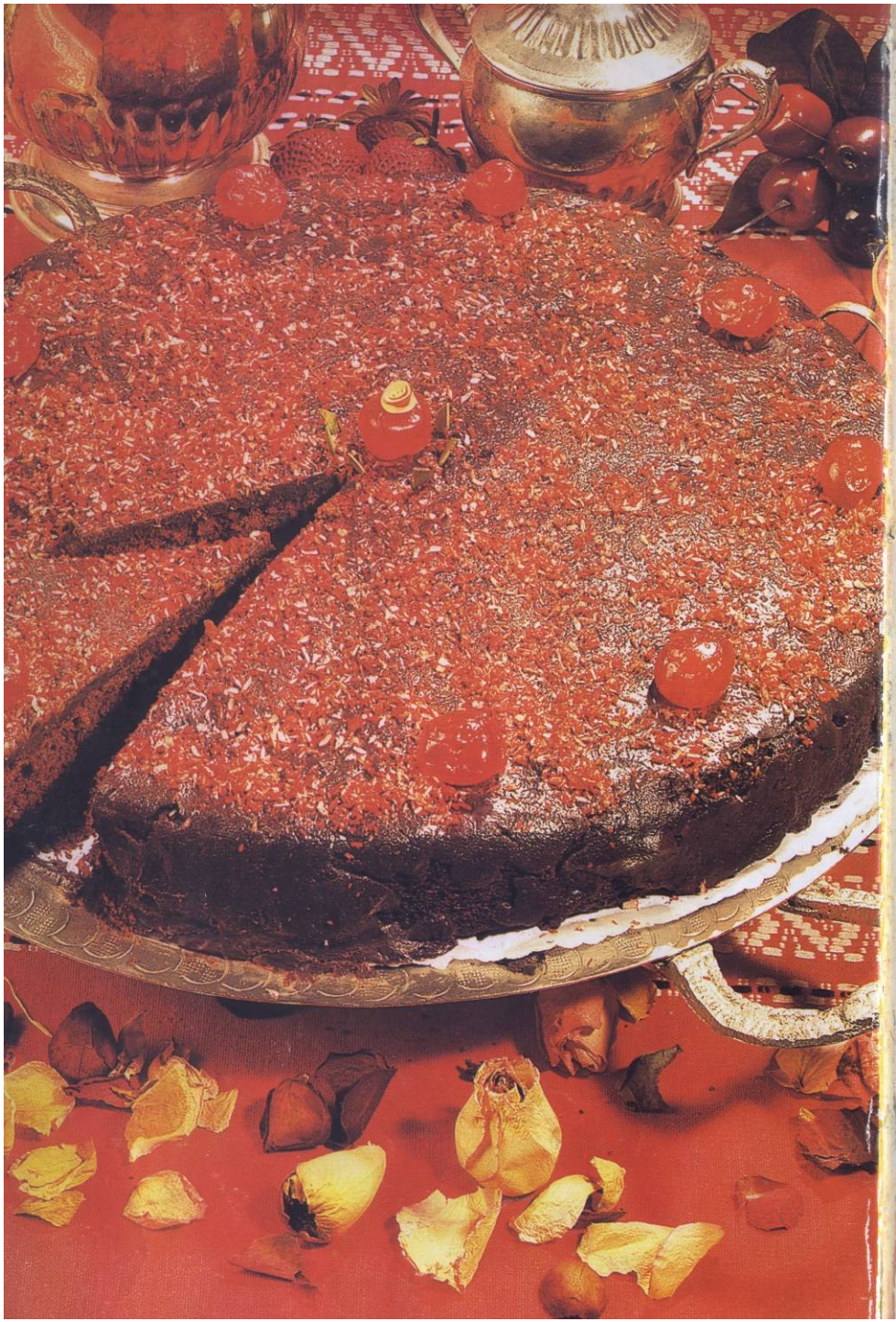
2- أخلطي جيدا ثم ضفي في الأخير الفرينة الممزوجة بالخميرة.

3- أفرغي الخليط في مول مدهون بالزبدة و رتبي عليه حبات الكرز ثم اتركيه يطهى مدة 35 دقيقة.

4- فور خروج الحلوى من الفرن، زينيها بالجيلاتين و الكرز المصبر.

ملاحظة:

يمكن تعويض الكرز بالفراولة



INGREDIENTS

- 06 œufs
- 400 g de sucre cristallisé
- 130 g de cacao
- 02 sachets de levure chimique
- 200 g de beurre ramolli
- 360 g de farine
- 40 g de maïzena
- 01 verre à eau de lait (ordinaire)
- Une pincée de sel.
- 03 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de caramel

Pour le glaçage :

- 04 C. à soupe de cacao
- 05 C. à soupe de sucre glace (bien pleines)
- 50 g de beurre ramolli
- 01 C. à café de café soluble
- Lait au besoin (à peu près 06 cuillères à soupe)

Pour la décoration :

- Noix de coco colorée en rouge
- Cerises confites

PREPARATION

Pour le biscuit :

1- Mettre les œufs, le sucre et la vanille dans un saladier, puis remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre ramolli et le cacao bien remuer et verser le lait dans la préparation. Bien mélanger le tout, ajouter la farine déjà mélangée à la levure, la maizina et la pincée de sel remuer à nouveau pour que la pâte devienne homogène.

2- Verser ensuite la préparation dans un moule beurré allant au four pendant 30 à 35 min.

Entre temps préparer le glaçage en mélangeant les ingrédients indiqués.

3- Une fois le gâteau cuit , laisser refroidir, napper de glaçage au chocolat et décorer avec la noix de coco colorée en rouge et les cerises confites.

Pour le glaçage :

4- Mettre le cacao, le beurre le sucre et le café soluble dans une casserole allant dans un bain-marie.

Ramasser le tout avec le lait, puis remuer jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et que le sucre soit dissous, de manière à obtenir une crème au chocolat bien lisse .

بسكوي بالشكلاطة

لـ 12 شخص مدة الطهي: 40 دقيقة.

المقادير

- 6 بيض
- 400غ سكر مسحوق
- 130غ كاكاو
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 200غ زبدة طرية
- 360غ فرينة
- 40غ مايزينة
- 1 كأس ماء من الحليب (عادي)
- 1 قرصة ملح
- 3 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الكراميل

الطلاء:

- 4 ملاعق أكل كاكاو
- 5 ملاعق أكل سكر ناعم (مملوءة جيدا)
- 50غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- حليب عند الحاجة (حوالي 6 ملاعق أكل)

التزيين:

- جوز هندي ملون بالأحمر
- كرز مصبر

كيفية التحضير

للبسكوي:

1- في إناء ضعي البيض، السكر والفانيليا، حركي حتى يصبح الخليط مبيضا (أبيض)، أضيفي الزبدة الطرية والكاكاو وحركي جيدا ثم أضيفي الحليب مع الاستمرار في الخلط.

أخيرا ضفي المايزينة الفرينة الممزوجة بالخميرة قرصة الملح وأخلطي جيدا حتى تتحصلي على خليط متجانس.

2- أفرغي الخليط في مول مدهون بالزبدة وأدخليه للطهي في الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة.

من جهة أخرى حضري الطلاء بمزج المقادير المذكورة .

3- عند خروج الحلوى من الفرن أتركيها تبرد ثم غلفيها بطلاءالشكلاطة و زينيها بجوز الهند الملون بالأحمر و الكرز المصبر.

للطلاء:

4- على حمام مائي و في قدرضعي الكاكاو ، السكر ، الزبدة و القهوة، إجمعي الكل بالحليب ثم حركي جيدا حتى ذوبان الزبدة و السكر لتتحصلي في الأخير على كريمة شكلاطة ملساء.

INGREDIENTS

- 06 œufs entiers
- 08 C. à soupe de sucre glace
- 02 sachets de vanille
- 01 citron (zeste + jus)
- 08 C. à soupe de farine
- 01 C. à soupe de maïzena
- 01 sachet et demi de levure chimique
- 08 C. à soupe d'huile

Pour la crème :

- 180 g de levure
- 200 g de sucre
- 02 œufs
- 02 jus + zeste de citron

Pour la décoration :

- Noix de coco grillée
- fruits confits

PREPARATION

Pour la génoise :

1- Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
2- Additionner au jaune 08 C. à soupe de sucre glace et le zeste d'un citron, puis battre jusqu'à obtention d'une crème mousseuse.
3- Ajouter peu à peu les 08 C. a soupe d'huile mélangées au préalable avec le jus de citron. Incorporer la farine mélangée avec la levure. Ajouter délicatement en dernier les blancs battus en neige (sans battre). Verser la préparation obtenue dans un moule rond beurré et faire cuire au four pendant 40 min.

Préparation de la crème :

4- Dans une casserole, mettre les œufs, le jus et le zeste de citron, le sucre et le beurre.
5- Remuer le tout sur feu doux en faisant attention de ne pas laisser la crème bouillir : il faut juste la laisser frémir pour qu'elle devienne épaisse.
6- Il faut également bien laisser refroidir au réfrigérateur pendant 02 heures.
7- Diviser ensuite la génoise en deux parties transversales, mettre la crème au citron sur la partie inférieure,puis recomposer le gâteau et le napper avec le reste de crème.
8- Pour finir, décorer avec la noix de coco grillée et de fruit confits.

جينواز بالليمون

لـ 6 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة

المقادير

- 6 حبات بيض كاملة
- 8 ملاعق أكل سكر ناعم
- 2 كيسين فانيليا
- 1 حبة ليمون (قشور + عصير)
- 8 ملاعق أكل فرينة
- 1 ملعقة أكل مايزينة
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 8 ملاعق أكل زيت

للكريمة:

- 180غ زبدة
- 200غ سكر
- 2 بيض
- عصير حبتي ليمون + قشور حبة ليمون

للتزيين:

- جوز الهند محمص
- كرز مصبر

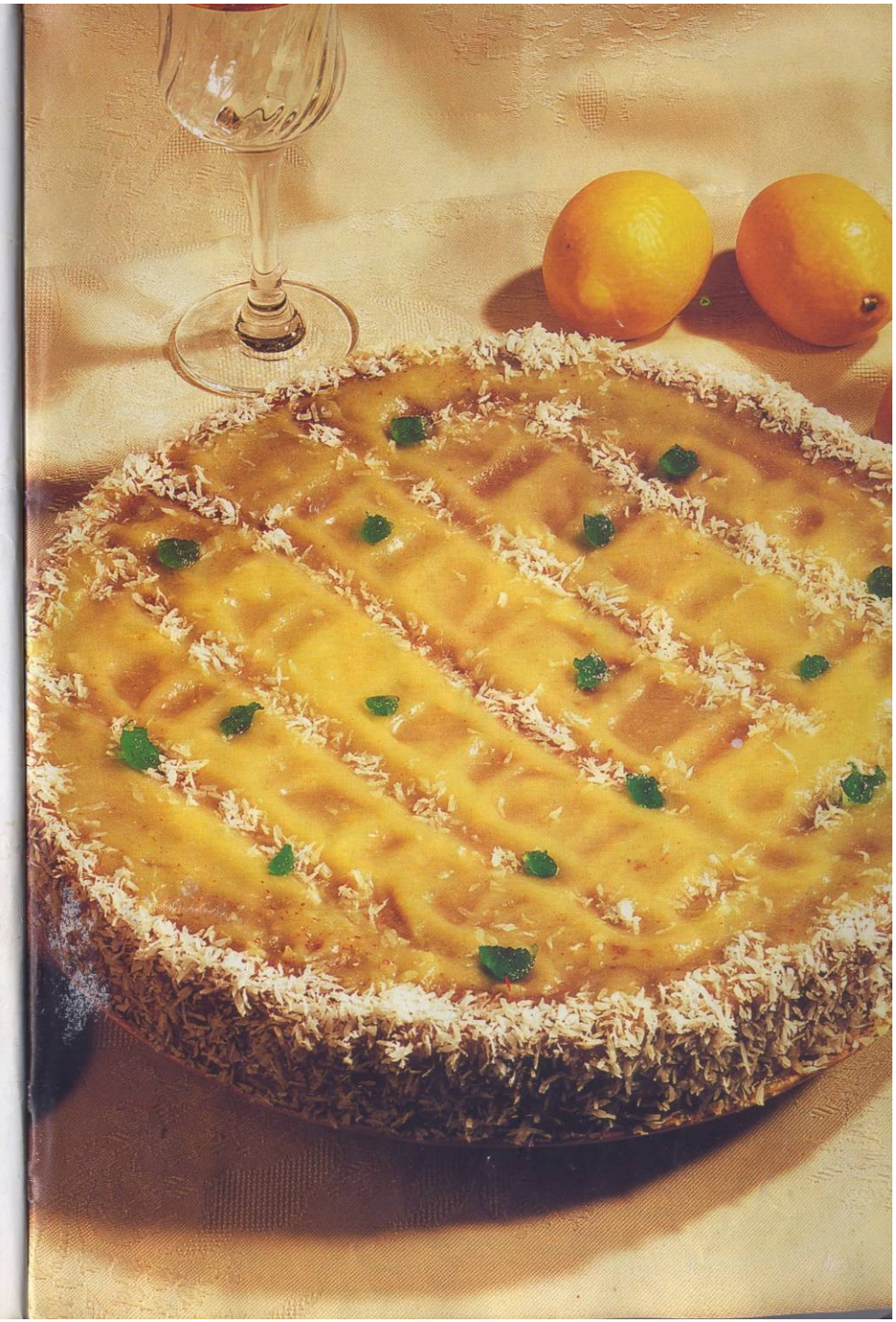
كيفية التحضير

للجينواز:

1- فرقي صفار البيض عن البياض.
2- أضيفي للصفار 8 ملاعق أكل سكر ناعم و قشور حبة ليمون ، ثم إخلطي حتى تتحصلي على كريمة رغوية.
3- ضفي تدريجيا 8 ملاعق أكل زيت الممزوجة مسبقا مع عصير الليمون، ثم الفرينة الممزوجة بالخميرة ، ضفي في الأخير و برفق بياض البيض المخفق كالثلج (دون الخفق).
أسكبي الخليط المتحصل عليه في مول دائري مدهون بالزبدة و ضعيه في فرن للطهي مدة 40 دقيقة.

تحضير الكريمة:

4- في قدر، ضعي البيض ، عصير و قشور الليمون ، السكر و الزبدة .
5- إخلطي الكل على نار هادئة مع عدم ترك الكريمة حتى الغليان يجب فقط طهيها حتى تصبح سميكة.
6- يجب ترك الكريمة في الثلاجة لتبرد مدة ساعتين.
7- قسمي الجينواز إلى قسمين متساويين بالعرض، ضفي كريمة الليمون على الطبقة الداخلية ثم ضعي فوقها القسم الآخر من الجينوازواطليه بالكريمة المتبقية.
8- للإنتهاء زيني بجوز الهند المحمص الكرز مصبر.



INGREDIENTS

- 06 œufs
- 250 g de sucre cristallisé
- 250 g de beurre ramolli
- 250 g de farine
- Un sachet et demi de levure
- 02 sachets de vanille
- 02 tablettes de chocolat
- Quelques gouttes d'extrait de caramel ou de café

Pour le glaçage :

- 03 C. à soupe de caco
- 05 C. à soupe de sucre glace
- 01 C. à café de Nescafé
- 40 g de beurre ramolli (01 C. à soupe)

Décoration :

- Granulées au chocolat
- Fleurs

PREPARATION

Pour la génoise :

1- Dans un récipient battre les jaunes d'œufs avec le sucre, l'extrait de caramel, ajouter le beurre ramolli, la vanille le chocolat râpé et la farine mélangée avec la levure. Incorporer ensuite les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Verser la préparation dans un moule beurré et faire cuire à four moyen.

Pour le glaçage :

2- Dans une casserole, faire cuire le cacao, le sucre, le nescafé et le beurre au bain-marie.

3- Remuer jusqu'à ébullition, pour avoir une crème au chocolat, dont vous napperez le biscuit.

جينواز بالشكلاطة

لـ 12شخص مدة الطهي: 30 دقيقة

المقادير

- 6حبات بيض
- 250غ سكر مسحوق
- 250غ زبدة طرية
- 250غ فرينة
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 2 كيس فانيليا
- 2علبة شكلاطة

بضع قطرات من نكهة الكزاميل أو القهوة

الطلاء:

- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 5 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة نيسكافيه
- 40غ زبدة طرية (1 ملعقة كبيرة)

التزيين:

- حبيبات الشكلاطة
- ورود

كيفية التحضير

تحضير الجينواز:

1- في وعاء أخلطي صفار البيض مع السكر و نكهة الكراميل أضيفي الزبدة الطرية ، الفانيليا ، الشكلاطة المبشورة و الفرينة الممزوجة بالخميرة ،ضفي بعدها بياض البيض المخفق كالثلج. أفرغي الخليط في مول مدهون بالزبدة و ادخليه في فرن متوسط الحرارة ليطهى.

الطلاء:

2- على حمام مائي ضعي الكاكاو ،السكر ،النيسكافيه و الزبدة أخلطي جيداحتى تتحصلي على كريمة شكلاطة التي بواسطتها تقومين بتغليف البسكوي .

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 200 g de beurre ramolli
- 200 g de farine
- 01 sachet de vanille
- 01 sachet et demi de levure chimique
- Quelques gouttes d'extrait d'orange
- 01 boîte d'abricot en sirop

Pour la décoration :

- Gelée transparente
- Quelques abricots en sirop
- Quelque cerises confites
- Tranches d'ananas
- 02 C à soupe de noix de coco

PREPARATION

1- Dans un récipient mélanger les œufs et le sucre en battant bien pour obtenir un mélange mousseux.
2- Ajouter le beurre, la vanille et l'extrait d'abricot, puis incorporer la farine mélangée au préalable avec la levure. Mélanger énergiquement la préparation obtenue. Mettre ensuite cette dernière dans un moule beurré et disposer les abricots dessus.
3- Enfourner pendant 35 min à feu doux.
4- Une fois cuit, laisser le gâteau refroidir, napper de gelée et décorer avec les abricots en sirop et les cerises confites. parsemer les bords de noix de coco.

Remarque :

5- Réserver le sirop d'abricot, il vous sera utile pour l'arrosage des génoises.
6- Vous pouvez également remplacer les abricots par des nèfles.

حلوى بالمشمش

لـ 8 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة.

المقادير

- 4 بيض
- 200غ سكر مسحوق
- 200غ زبدة طرية
- 200غ فرينة
- 1 كيس فانيليا
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- بضع قطرات من نكهة البرتقال
- 1 علبة مشمش مصبر (بالعصير)

التزيين:

- جيلاتين شفاف
- مشمش (علبة عصير المشمش)
- كرز مصبر
- شرائح الأناناس
- 2 ملاعق أكل من جوز الهند

كيفية التحضير

1- في وعاء إخلطي البيض و السكر مع الخفق جيدا حتى تتحصلي على خليط خفيف.
2- أضيفي الزبدة، الفانيليا، نكهة المشمش، ثم أضيفي الفرينة الممزوجة بالخميرة أخلطي الخليط المتحصل عليه جيدا ثم ضعيه في مول مدهون بالزبدة و رتبي عليه المشمش
3- أتركيه يطهى مدة 35 دقيقة في فرن متوسط الحرارة.
4- عند خروجه من الفرن أتركيه يبرد ثم زينيه بالجيلاتين والمشمش (علبة عصير المشمش) والكرز المصبر و ذرذري الأطراف بجوز الهند .

ملاحظة:

5- إحتفظي بعصير المشمش بحيث يساعدك عند تحضير الجينواز على سقيها أو تشريبها.
6- يمكن تعويض المشمش بالزعرور (مشيمشة).

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 350 g de farine
- 175 g de beurre ramolli
- 02 jaunes d'œufs
- 01 pincée de sel
- 75 g de sucre cristallisé
- Eau de fleur d'oranger (au besoin : à peu près 02 cuillères à soupe)

Pour la crème :
- 20 petit suisses
- 05 C. à soupe de sucre
- 01 zeste de citron râpé
- 04 jaunes d'œufs
- 60 g de beurre
- 01 pincée de sel
- 40 g de maïzena
- 300 g de cerises fraîches

Pour la meringue :
- 03 blancs d'œufs
- 150 g de sucre cristallisé
- 100 g d'amandes effilées grillées

PREPARATION

Pour la pâte :

1- Dans un recipient frotter la farine entre les mains avec le beurre ramolli. Faire une fontaine au milieu, ajouter le sucre, le sel et les jaunes d'œufs. Humecter le tout avec l'eau de fleurs d'oranger, puis mettre la pâte au frais pendant une heure.

Pour la crème :

2- Dans une terrine, Mélanger les petits suisses avec le sucre. Ajouter le zeste de citron, les jaunes d'oeufs, le beurre, la pincée de sel et la maïzena. Bien remuer pour obtenir une crème homogène.

Pour la meringue :

3- Fouetter les blancs d'oeufs en neige, verser le sucre en pluie jusqu'à l'épaississement, puis peu à peu les amandes effilées grillées (il ne faut pas que les blancs se cassent).

4- Etaler la pâte au rouleau, piquer toute la surface à la fourchette, puis enfourner jusqu'à avoir une couleur doré.

5- Verser la crème en premier, puis disposer les cerises couvrir de meringue et réenfourner pour la faire dorer.

Remarque :

6- Vous pouvez remplacer les amandes par des cacahuètes.

طارطة بالكرز والكريمة

المقادير

للعجينة:
- 350غ فرينة
- 175غ زبدة طرية
- 2 صفار بيض
- 1 قرصة ملح
- 75غ سكر مسحوق
- ماء الزهر (عند الحاجة حوالي 2 ملاعق أكل)

للكريمة:
- 20 جبن طري
- 5 ملاعق أكل سكر
- 1 قشور ليمون
- 4 صفار بيض
- 60غ زبدة
- 1 قرصة ملح
- 40غ مايزينة
- 300غ كرز طازجة

للمرينغ:
- 3 بياض بيض
- 150غ سكر مسحوق
- 100غ لوز منسل محمص

كيفية التحضير

للعجينة:

1- في وعاء حكي بين يديك الفرينة مع الزبدة الطرية، شكلي حفرة في الوسط، أضيفي السكر، الملح وصفار البيض بللي الكل بماء الزهر وأتركي العجينة ترتاح مدة ساعة في مكان رطب.

تحضير الكريمة:

2- في وعاء أخلطي الجبن الطري مع السكر، أضيفي قشور الليمون صفار البيض، الزبدة، قرصة ملح والمايزينة، أخلطي جيدا حتى تتحصلي على كريمة متجانسة.

تحضير المرينغ:

3- أخفقي بياض البيض جيدا حتى تتحصلي على خليط ثلجي أضيفي السكر تدريجيا ثم ضفي اللوز المنسل المحمص (يجب أن لاينكسر البياض).

4- بواسطة الحلال إفتحي العجينة وضعيها في المول ثم بواسطة شوكة ضعي ثقوبا عليها وأدخليها في فرن للطهي حتى تكسب اللون الذهبي.

5- أفرغي الكريمة أولا ثم رتبي الكرز وأخيرا غطيها بالمرينغ وأعيديها للفرن من جديد لتكسب اللون الذهبي.

ملاحظة:

يمكن تعويض اللوز بالكاوكاو.

INGREDIENTS

- 04 oeufs
- 100 g de sucre cristallisé
- 100 g de beurre ramolli
- 120 g de farine
- 02 sachets de vanille
- 01 sachets de levure
- Quelques gouttes d'extrait de caramel

Pour la crème :
- 200 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre glace
- 02 sachets de vanille
- Extrait de café
- 02 oeufs
- 02 C. à soupe de cacao

Décoration:
- une poignée de gauffrete moulue
- quelques cacahuettes entières

PREPARATION

Pour la génoise :

1- Dans un récipient mélanger les œufs et le sucre en battant bien pour obtenir un mélange mousseux.

2- Ajouter le beurre sans cesser de battre, verser l'extrait de caramel et la vanille, puis incorporer en dernier la farine tamisée mélangée à la levure. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène, Verser cette dernière dans un moule à couronne beurré, et enfourner pendant 30 min environ.

3- Entre temps, préparer la crème.

Pour la crème :

a- Fouetter le beurre ramolli avec le sucre, la vanille et l'extrait de café.

b- Ajouter ensuite les œufs un à un, toujours en fouettant, pour obtenir une crème mousseuse.

c- Ajouter 02 C. à soupe de cacao, remuer le tout et mettre au réfrigérateur pour le faire durcir un peu.

4- Laisser la génoise refroidir, puis la diviser en deux parties transversales.

5- Etaler la partie inférieure de crème, recomposer la génoise et étaler également la partie supérieure décorer avec des gaufrettes moulues et disposer au bord les cacahuettes entières.

تاج بالكريمة الفورية

المقادير

- 4 بيض
- 100غ سكر مسحوق
- 100غ زبدة طرية
- 120غ فرينة
- 2 كيسين فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- بضع قطرات من نكهة الكراميل

للكريمة:
- 200غ زبدة طرية
- 100غ سكر ناعم
- 2 كيسين فانيليا
- نكهة القهوة
- 2 بيض
- 2 ملاعق أكل كاكاو

للتزيين:
- ڤوفريط مرحي
- حبات من الكاكاو

كيفية التحضير

للجينواز:

1- في وعاء أخلطي البيض والسكر مع الخفق جيدا للحصول على خليط خفيف.

2-أضيفي الزبدة مع الاستمرار في الخلط، أسكبي نكهة الكراميل والفانيليا وأخيرا أضيفي الفرينة المغربلة والممزوجة بالخميرة.
أخلطي الكل إلى أن تتحصلي على عجينة متجانسة.
أسكبي هذه الأخيرة في مول تاجي الشكل مدهون بالزبدة وأدخليه للطهي مدة 30 دقيقة.

3- من جهة أخرى حضري الكريمة.

للكريمة:

أ- أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفانيليا ونكهة القهوة.

ب- ضفي البيض تدريجيا الواحدة تلوى الأخرى دائما مع الخفق لتتحصلي على كريمة خفيفة.

ج – ضفي ملعقتين من الكاكاو، أخلطي الكل وضعيه في الثلاجة ليتماسك قليلا.

4- أتركي الجينواز تبرد ثم قسميها بالعرض إلى قسمين .

5- إطلي الطبقة الداخلية بالكريمة ثم ضعي فوقها الطبقة الأخرى مع طليها بالكريمة.

6- زيني بالڤوفريط المرحي و ضعي حبات الكاوكاو على طول المحيط.

INGREDIENTS

- 350 g de farine
- 175 g de beurre ramolli
- 02 jaunes d'oeufs
- 01 pincée de sel
- 75 g de sucre
- Eau de fleur d'oranger au besoin

Pour la crème :

- 01 bol de lait concentré sucré (lait en boite)
- 02 C. à soupe de beurre ramolli
- Deux poignées de cacahuètes
- 06 bananes moyennes

Pour le glaçage au chocolat :

- 200 g de chocolat (ou 2 tablettes de 100 g)

Décoration :

- Amandes effilées

PREPARATION

Pour la pâte :

1- Dans un récipient mélanger la farine, le sucre, la pincée de sel, les jaunes d'oeufs et le beurre. Humecter le tout avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser cette dernière reposer au frais pendant deux heures.

2- L'étaler ensuite au rouleau à 3 mm prés, piquer toute la surface à la fourchette et faire cuire au four pendant 25 min environ.

Pour la crème :

a- Dans une casserole, faire cuire au bain-marie le beurre et le lait concentré, en remuant jusqu'à obtenir un caramel sur lequel il faut verser les cacahuètes.

b- Couper les bananes en tranches et les disposer sur la pâte cuite.

c- Verser le caramel sur les bananes, puis faire cuire à nouveau pendant 15 min.

3- Laisser refroidir, faire fondre le chocolat au bain-marie et décorer la tarte avec le glaçage obtenu et les amandes effilées.

4- Laisser encore refroidir, et servir froid.

Remarque :

Vous pouvez additionner au décor de la crème chautilly.

طارطة بالموز

المقادير

- 350غ فرينة
- 175غ زبدة طرية
- 2 صفار بيض
- 1 قرصة ملح
- 75غ سكر
- ماء الزهر للحاجة

للكريمة:

- 1 كوب حليب مركز و مسكر
- 2 ملاعق أكل زبدة طرية
- 2 حفنتين من الكاوكاو
- 6 حبات موز متوسطة

طلاء الشكلاطة:

- 200غ شكلاطة (أو علبتين ل 100غ)

التزيين:

- لوز منسل

كيفية التحضير

للعجينة:

1- في وعاء أخلطي الفرينة، السكر، قرصة الملح، صفار البيض والزبدة.

بللي الكل بماء الزهر لتتحصلي على عجينة، أتركيها ترتاح مدة ساعتين في مكان رطب.

2- و بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 3 ملم تقريبا وضعي عليها ثقوب بالشوكة ثم أدخليها تطهى قليلا لمدة 25 دقيقة.

للكريمة:

أ- في قدر وعلى حمام مائي ضعي الزبدة والحليب المركز مع التحريك حتى تتحصلي على كراميل التي نضيف لها الكاوكاو (فول سوداني).

ب- قطعي الموز إلى شرائح ورتبيها على العجينة المطهية .

ج- أسكبي الكراميل على الموز ثم أعيدي الكل إلى الفرن ليطهى من جديد مدة 15 دقيقة.

3- أتركيها تبرد وعلى حمام مائي ذوبي الشكلاطة ثم زيني بها الطارطة مع اللوز المنسل.

4-أتركيها تبرد و قدميها باردة.

ملاحظة:

يمكن إضافة كريمة الشانتيي للتزيين.

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 160 g de sucre cristallisé
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 200 g de beurre ramolli
- 04 C. à soupe de cacao
- 400 g de farine
- 01 sachet + 1/3 de C. à café de levure chimique
- 01 C.à café de café soluble
- 01 verre à thé et demi de lait (ordinaire)

Décoration :

- Gelée transparente

PREPARATION

1- Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre et battre jusqu'à l'obtention d'une mousse.
2- Ajouter encore le lait (1 verre) [laisser l'autre moitié pour l'autre pâte], l'extrait de café et la farine mélangée à la levure, puis diviser la pâte obtenue en deux. Verser la moitié dans un récipient, ajouter à l'autre moitié 04 C. à soupe de cacao et 1/2 verre de lait.
3- Ajouter 1/3 de C. à café de levure et 01 C. à soupe de sucre glace.
4- Remuer les deux pâtes séparément : Mettre la pâte blanche en premier dans le moule beurré et ajouter dessus la pâte noire, puis enfourner le tout à feu très doux.
5- A la sortie du four, napper la couronne de gelée transparente.

Remarque :
On peut additionner au gâteau des raisins secs entre les deux pâtes.

تاج بالفانيليا و الشكلاطة

لـ 12 شخص مدة الطهي: 35دقيقة.

المقادير

- 4 بيض
- 160غ سكر مسحوق
- بضع قطرات من نكهة القهوة
- 200غ زبدة طرية
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 400غ فرينة
- 1 كيس + 1/3 ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 1 كأس شاي و نصف من الحليب عادي

للتزيين

- جيلاتين شفاف

كيفية التحضير

1- في وعاء أخلطي البيض مع السكر، أضيفي الزبدة وأخلطي جيدا للحصول على خليط خفيف رغوي.
2- أضيفي الحليب (1كأس) [الكمية المتبقية من الحليب نتركها للعجينة الأخرى]، نكهة القهوة والفرينة الممزوجة بالخميرة ثم قسمي العجينة إلى نصفين، ضعي قسم من العجينة في وعاء اخر وأضيفي للقسم الآخر 4 ملاعق كبيرة كاكاو و 1/2 كأس حليب.
3- ضفي 1/3 ملعقة صغيرة خميرة و ملعقة كبيرة سكر ناعم.
4- أخلطي جيدا العجينتين على حدى ثم ضعي العجينة السوداء فوق العجينة البيضاء، أدخلي الحلوى لتطهى في فرن هادئ.
5- عند خروجها من الفرن زيني التاج بالجيلاتين الشفاف.

ملاحظة:
يمكن وضع بين طبقتي العجينة العنب الجاف.

INGREDIENTS

Pour 12 crêpes :

- 04 œufs
- 150 g de farine
- 50 g de maïzena
- 01 sachet de levure
- 01 zeste de citron
- 01 verre à eau de lait (ordinaire)
- 04 C. à soupe d'huile
- 03 C. à soupe de sucre cristallisé

Pour le glaçage :

- 04 C. à soupe de cacao
- 07 C. à soupe de sucre glace
- 03 C.à soupe de lait en poudre
- 20 g de beurre
- Quelques gouttes d'extrait de caramel

PREPARATION

1- A l'aide d'un batteur, mélanger la farine, le sucre, les oeufs, le lait, l'huile, la maïzena, la levure et zeste de citron.

2- Continuer de battre jusqu'à obtenir un liquide onctueux. Faire cuire ce dernier dans une poêle (en Tefal).

3- Lorsque les crêpes sont prêtes, étaler de glaçage au chocolat et les enrouler dans une assiette.

4- Pour finir, saupoudrer ensuite de sucre glace.

Remarque :

Le glaçage au chocolat peut être remplacé par de la confiture d'abricot.

فطائر بالشكلاطة والمربى

المقادير

لـ 12 فطيرة :

- 4 حبات بيض
- 150غ فرينة
- 50غ مايزينة (نشاء)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 بشور حبة ليمون
- 1 كأس حليب (عادي)
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق

للطلاء:

- 4 ملاعق كبيرة كاكاو .
- 7 ملاعق كبيرة سكرناعم
- 3 ملاعق كبيرة حليب غبرة
- 20غ زبدة
- بضع قطرات من نكهة الكراميل

كيفية التحضير

1- بواسطة خلاط كهربائي ،أخلطي الفرينة ،السكر ،البيض الحليب ،الزيت ،المايزينة ،الخميرة و بشور الليمون.

2- إستمري في الخلط إلى أن تتحصلي على سائل متماسك.

إطهي الفطائر في مقلاة(تيفال).

3- عندما تجهز الفطائر ،إطليها بطلاء الشكلاطة و لفيها حول نفسها و ضعيها في صحن.

4- في النهاية ،ذرذري عليها السكر الناعم.

ملاحظة :

يمكن تعويض الشكلاطة بمربى المشمش.

INGREDIENTS

- 180 g de sucre cristallisé
- 04 œufs
- 200 g de beurre ramolli
- 01 verre à thé de lait (ordinaire)
- 01 C. à café de lait en poudre
- 150 g de fruits confits
- 400 g de farine
- 01 sachet de levure

Pour la décoration :

- Gelée transparente

PREPARATION

1- Mélanger les oeufs avec le sucre et le beurre ajouter le lait en poudre dilué dans le verre à thé de lait.

2- Mettre peu à peu la farine mélangée avec la levure. Ajouter ensuite les fruits confits, puis mettre le tout dans un moule. Mettre à cuire au four pendant 45 min environ.

3- Une fois le gâteau cuit laisser refroidir, puis le napper de gelée transparente.

Remarque :

Vous pouvez remplacer les fruits confits par des raisins secs.

كيك بالفواكه المصبرة

لـ 16 شخص مدة الطهي: 45 دقيقة

المقادير

- 180غ سكر مسحوق
- 4 بيض
- 200غ زبدة طرية
- 1 كأس شاي من الحليب (عادي)
- 1 ملعقة صغيرة غبرة حليب
- 150غ فواكه مصبرة
- 400غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية

للتزيين:

- جيلاتين شفاف

كيفية التحضير

1- أخلطي البيض مع السكر والزبدة .أضيفي بعدها غبرة الحليب المذابة في كأس شاي من الحليب.

2- أضيفي إلى الخليط تدريجيا الفرينة الممزوجة بالخميرة ضفي بعدها الفواكه المصبرة بعد ذلك أسكبي الخليط في مول وضعيه في الفرن ليطهي مدة 45 دقيقة.

3- عند خروج الكيك من الفرن أتركيه يبرد ثم زينيه بالجيلاتين الشفاف.

ملاحظة:

يمكن تعويض الفواكه المصبرة بالعنب الجاف (الزبيب).

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 350 g de farine
- 175 g de beurre ramolli
- 02 jaunes d'oeufs
- 01 pincée de sel
- 75 g de sucre
- Eau de fleur d'oranger

Pour la crème :
- 03 verres de lait (ordinaire)
- 02 C. à soupe de maïzena
- 02 sachets de vanille
- 02 jaunes d'oeufs
- 01 œuf entier
- Extrait de banane
- 04 C. à soupe de sucre cristallisé

Pour les fruits :
- 03 abricots
- 02 bananes
- 1 pomme
- 1 poire
- Fraises ou Kiwi
- 04 C. à soupe de confiture d'abricot.

PREPARATION

1- Dans une terrine, mettre la farine en fontaine.
2- Verser au milieu les 02 jaunes d'œufs, le sucre, la pincée de sel et le beurre ramolli.
3- Battre ce mélange au milieu de la farine, puis ramasser le tout à l'aide de l'eau de fleurs d'oranger. Pétrir ensuite la pâte pendant 02 minutes, puis laisser reposer 02 heures au frais.
4- Faire cuire pendant 30 minutes. Entre temps, préparer la crème.

Pour la crème :

5- Dans une casserole, mélanger le lait, la maïzena, les œufs, l'extrait de banane , la vanille et le sucre. Faire cuire le tout sur feu doux en remuant jusqu'à l'épaississement de la préparation et laisser tiédir.
6- Eplucher les fruits, les couper en fines rondelles et lamelles.
7- Etaler la crème sur le fond de la tarte déjà cuite et déposer les fruits en spirales. Pour finir, napper toute la surface de confiture d'abricot.

Remarque :
Vous pouvez décorer avec tous les fruits de saison.

طورطة بالفواكه

لـ 8 أشخاص مدة الطهي: 30 دقيقة.

المقادير

للعجينة:
-350غ فرينة
-175غ زبدة طرية
- 2صفار بيض
-1قرصة ملح
-75غ سكر
-ماء الزهر

للكريمة:
-3كؤوس حليب (عادي)
-2ملاعق أكل مايزينة
-2كيسين فانيليا
-2صفار بيض
-1بيض كاملة
-نكهة الموز
-4ملاعق أكل سكر مسحوق

الفواكه:
-3حبات مشمش
-2حبات موز
-1تفاحة
-1ايجاصة
-فراولة أو كيوي
-4ملاعق أكل مربى المشمش

كيفية التحضير

1- في وعاء ضعي الفرينة وشكلي حفرة في الوسط.
2- أسكبي في الوسط صفار حبتي بيض، السكر، قرصة الملح والزبدة الطرية.
3- أخفقي الخليط الموجود وسط الفرينة ثم أحكمي الكل بواسطة ماء الزهر.
أعجني مدة دقيقتين ثم أتركيها ترتاح ساعتين في مكان رطب.
4- أدخليها تطهى مدة 30 دقيقة ومن جهة أخرى قومي بتحضير الكريمة.

الكريمة:

5- في قد ر ضعي الحليب، المايزينة، البيض، نكهة الموز الفانيليا والسكر، أخلطي جيدا ثم ضعيه على نار هادئة مع التحريك حتى تتحصلي على كريمة متثاقلة وأتركيها تبرد.
6- قشري الفواكه وقطعيها إلى دوائر رقيقة.
7- أفرغي الكريمة على سطح الطورطة المطهية ثم رتبي عليها الفواكه بشكل حلزوني.
للانتهاء زيني كل سطح الطورطة بمربى المشمش.

ملاحظة:
يمكن التزيين بكل فواكه الموسم.

- 06 œufs
- 08 C. à soupe de sucre glace
- 08 C. à soupe d'huile
- 08 C. à soupe de farine
- 01 sachet de levure
- 02 sachets de vanille
- 01 citron (zeste + jus)
- 01 C. et demi de maïzena

Pour la crème :
- 01 verre de sucre cristallisé
- 250 g de beurre
- 03 œufs entier
- 02 sachets de vanille
- 01 tablette de chocolat (ou 2 C. à soupe de cacao)

Décoration:
- Fleurs jaune
- Granulées colorés
- perles argenté

1- Dans une terrine, mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre glace et la vanille.
2- Bien battre et incorporer peu à peu l'huile préalablement mélangée avec le jus de citron.
3- Remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter ensuite la farine mélangé à la levure et en dernier les blancs d'œufs battus en neige.

Remarque :

4- Ne pas trop remuer le mélange : il faut juste faire pénétrer les blancs d'oeufs sans les casser.
5- Beurrer un moule, verser la pâte et enfourner pendant 35 min.

Préparation de la crème :

6- Dans une casserole allant au bain marie , mélanger et battre 03 œufs et 01 verre de sucre à l'aide d'un batteur, jusqu'à obtention d'une mousse .
7- Hors du feu, mettre le beurre, noisette par noisette, jusqu'à l'épaississement de la crème.
8- Ajouter une tablette de chocolat fondu également au bain marie (ou 04 C. à café de cacao en poudre et 01 C. à café de nescafé).
9- Diviser le gâteau en deux , étaler la moitié de la crème sur la partie inférieure et recouvrir l'autre partie avec le reste de crème. Pour finir, décorer avec fleurs jaune et des granulées colorés.

جينواز بالكريمة

المقادير

-6 بيض
-8 ملاعق أكل سكر ناعم
-8ملاعق أكل من الزيت
-8ملاعق أكل من الفرينة
-1كيس خميرة كيميائية
-2كيسين فانيليا
-1ليمون (قشور + عصير)
-1ملعقة و 1/2 مايزينة

للكريمة:
-1كأس سكر مسحوق
-250غ زبدة
-3بيضات كاملة
-2كيسين فانيليا
-1علبة شكلاطة (أو 4 ملاعق كاكاو)

للتزيين:
-ورود صفراء
-حبيبات ملونة
-حبيبات فضية

كيفية التحضير

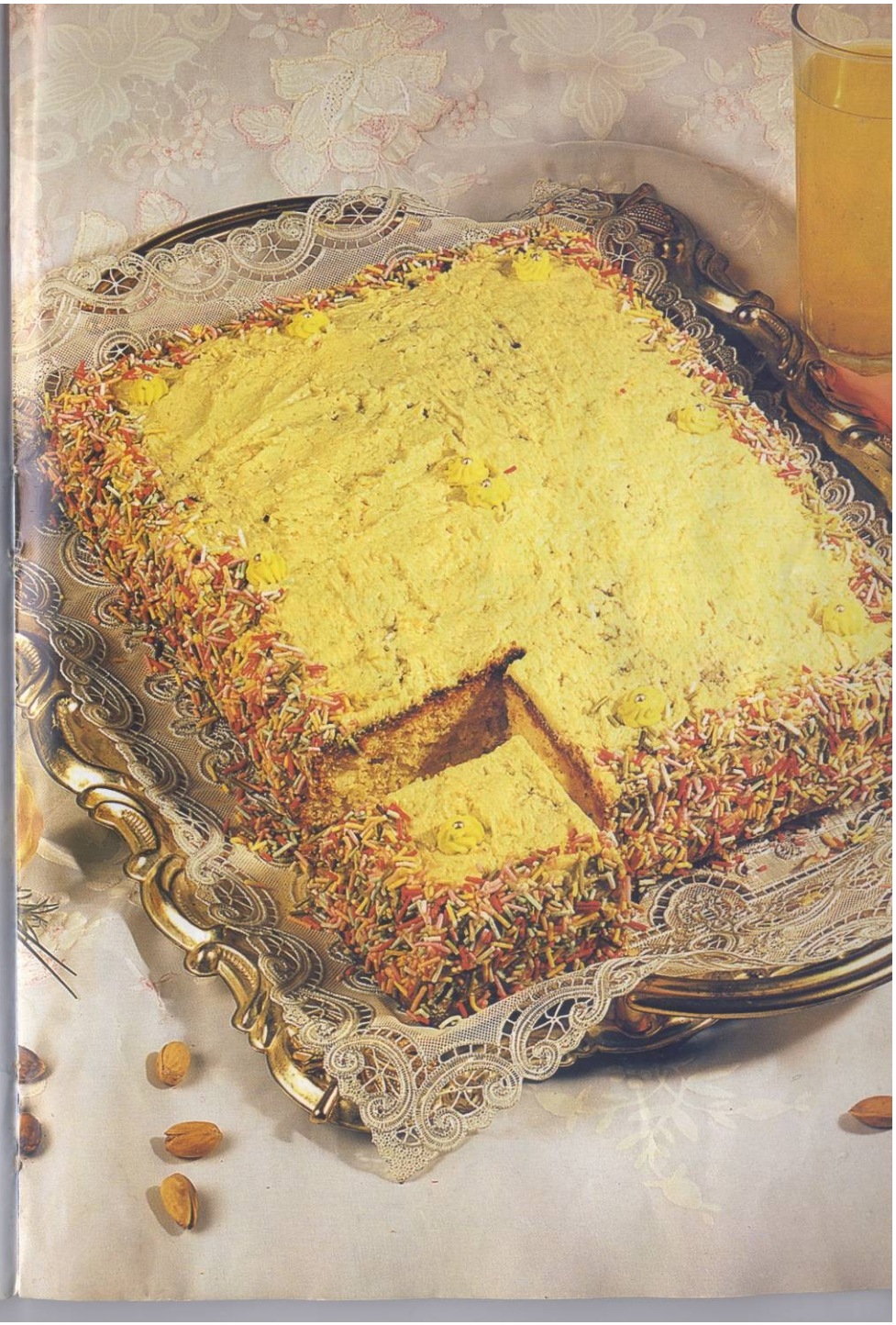
1- في وعاء ضعي صفار البيض، السكر الناعم والفانيليا.
2- أخفقي جيدا ثم ضعي تدريجيا الزيت الممزوج من المستحسن بعصير الليمون.
3- حركي حتى يصبح الخليط خفيفا ومبيضا، ضفي بعدها الفرينة الممزوجة بالخميرة وأخيرا بياض البيض المخفق كالثلج.

ملاحظة:

4- لا تحركي كثيرا يجب فقط تداخل بياض البيض المخفق كالثلج مع الخليط.
5- ادهني مول بالزبدة، اسكبي العجينة وادخليها تطهى مدة 35 دقيقة.

تحضير الكريمة:

6- في قدر وعلى حمام مائي وبوسطة خلاط كهربائي أخلطي وأخفقي 3 بيضات وكأس من السكر حتى تتحصلين على خليط خفيف (رغوة.)
7-أنزعيها من الفرن ثم ضفي لها الزبدة قطعة بعد قطعة حتى تصبح متثاقلة.
8- ضفي علبة الشكلاطة المذابة في حمام مائي (أو 4 ملاعق صغيرة كاكاو مع ملعقة صغيرة من النيسكفيه)
9- قسمي بالعرض الحلوى إلى قسمين، أطلي بنصف الكريمة سطح الطبقة الداخلية ثم غطيها بالقسم الآخر وأطليه بالنصف المتبقي من الكريمة.
للانتهاء ، زيني بالورود الصفراء و الحبيبات الملونة.



INGREDIENTS

Pour la génoise :
- 06 œufs
- 150 g de sucre cristallisé
- 100 g de beurre
- 01 sachet de levure
- 150 g de farine
- 03 tablettes de chocolat (300g)

Pour la crème :
- Petits suisses (02 plaquettes de 06)
- 04 C. à soupe de sucre glace
- Arômes : vanille, abricot banane

Pour le glaçage au chocolat :
- 04 C. à soupe de cacao
- 06 C. à soupe de sucre glace
- 01 C. à café de café soluble
- 50 g de beurre

Décoration :
- Chocolat râpé
- Cerises confites

PREPARATION

1- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
2- Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter le chocolat fondu au préalable avec le beurre au bain-marie.
3- Battre pour avoir une mousse ferme, puis incorporer la farine et la levure.
4- En dernier, incorporer les blancs battus en neige et les faire pénétrer doucement sans utiliser le batteur pour ne pas les casser. Beurrer ensuite un moule rond de 30 cm de diamètre.
5- Enfourner pendant 40 min à feu doux, puis couper le gâteau en deux parties transversales.
6-Etaler la partie inférieure de petits suisses sucrés et aromatisés des trois parfums.
7- Recomposer ensuite le gâteau et l'étaler complètement de glaçage au chocolat
8- Pour finir, garnir de cerises confites et de chocolat râpé.

Remarque :
Vous pouvez remplacer les petits suisses par du fromage aromatisé.

حلوى بالشكلاطة

المقادير

للجينواز:
- 6بيضات
- 150غ سكر مسحوق
- 100غ زبدة
- 1كيس خميرة كيميائية
- 150غ فرينة
- 3علب شكلاطة (300غ)

للكريمة:
- جبن طري (12 علبة)
- 4ملاعق أكل سكر ناعم
- النكهات : فانيليا، مشمش، موز

طلاء الشكلاطة:
- 4ملاعق أكل كاكاو
- 6ملاعق أكل سكر ناعم
- 1ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 50غ زبدة

التزيين:
شكلاطة مبشورة
كرز مصبر

كيفية التحضير

1- في وعاء ضعي صفار البيض والسكر.
2-أخفقي حتى يصبح الخليط مبيضا وخفيفا ثم ضفي الشكلاطة المذابة مع الزبدة من المستحسن على حمام مائي.
3- أخفقي كي تتحصلي على كريمة خفيفة ومتماسكة ثم ضفي الفرينة والخميرة.
4- في الأخير، أسكبي بياض البيض المخفف كالثلج وحركي بلطف دون استعمال الخلاط الكهربائي، ادهني بقليل من الزبدة مول دائري الشكل قطره 30 سم.
5- أدخلي الحلوى للطهي لمدة 40 دقيقة في فرن هادئ ثم قسمي الحلوى إلى نصفين بالعرض.
6- أطلي سطح الحلوى الداخلي بالياغورت الطبيعي المحلي والمعطر بالثلاث نكهات.
7- غطي الكل بالنصف الآخر من الحلوى المتبقي وأطليه كليا بكريمة الشكلاطة .
8- للانتهاء زيني بالكرز المصبر والشكلاطة المبشورة.

ملاحظة:
يمكن تعويض الياغورت الطبيعي بالجبن المعطر.

- 04 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 300 g de farine
- 01 verre à thé de lait (ordinaire)
- 180 g de beurre fondu
- 50 g de fruits confits
- 50 g de raisins secs
- 01 sachet de levure
- 01 C. à cafe de levure de bière
- 02 sachets de vanille
- Extrait au choix
- 100 g de raisins

Décoration:

- Confiture d'abricot
- La noix de coco

1- Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre.

2- Ajouter le beurre fondu et la levure diluée dans le lait tiède, puis les fruits confits, les raisins secs et l'extrait de caramel (de préférence).

3- Ajouter en dernier la farine mélangée à la levure.

4- Verser la pâte obtenue dans un moule à couronne.

5- Enfourner pendant 40 min.

6- A la sortie du four, étaler le gâteau de confiture d'abricot.

Remarque :

Vous pouvez ajouter au gâteau des figues sèches coupées en petits dés.

قالب حلوى بالعنب و الفواكه المصبرة

المقادير

- 4 حبات بيض
- 200غ سكر مسحوق
- 300غ فرينة
- 1 كأس صغير حليب (عادي)
- 180غ زبدة ذائبة
- 50غ فواكه مصبرة
- 50غ عنب جاف
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 2 كيس فانيليا
- نكهة حسب الذوق
- 100غ عنب

للتزيين:

- مربى المشمش
- جوز الهند

كيفية التحضير

1- في إناء أخلطي البيض و السكر.

2- أضيفي الزبدة الذائبة و خميرة الخبز المذابة في قليل من الحليب الدافئ ،بعدها الفواكه المصبرة و العنب الجاف و نكهة الكراميل (من الأحسن).

3- أخيرا أضيفي الفرينة الممزوجة بالخميرة الكيميائية.

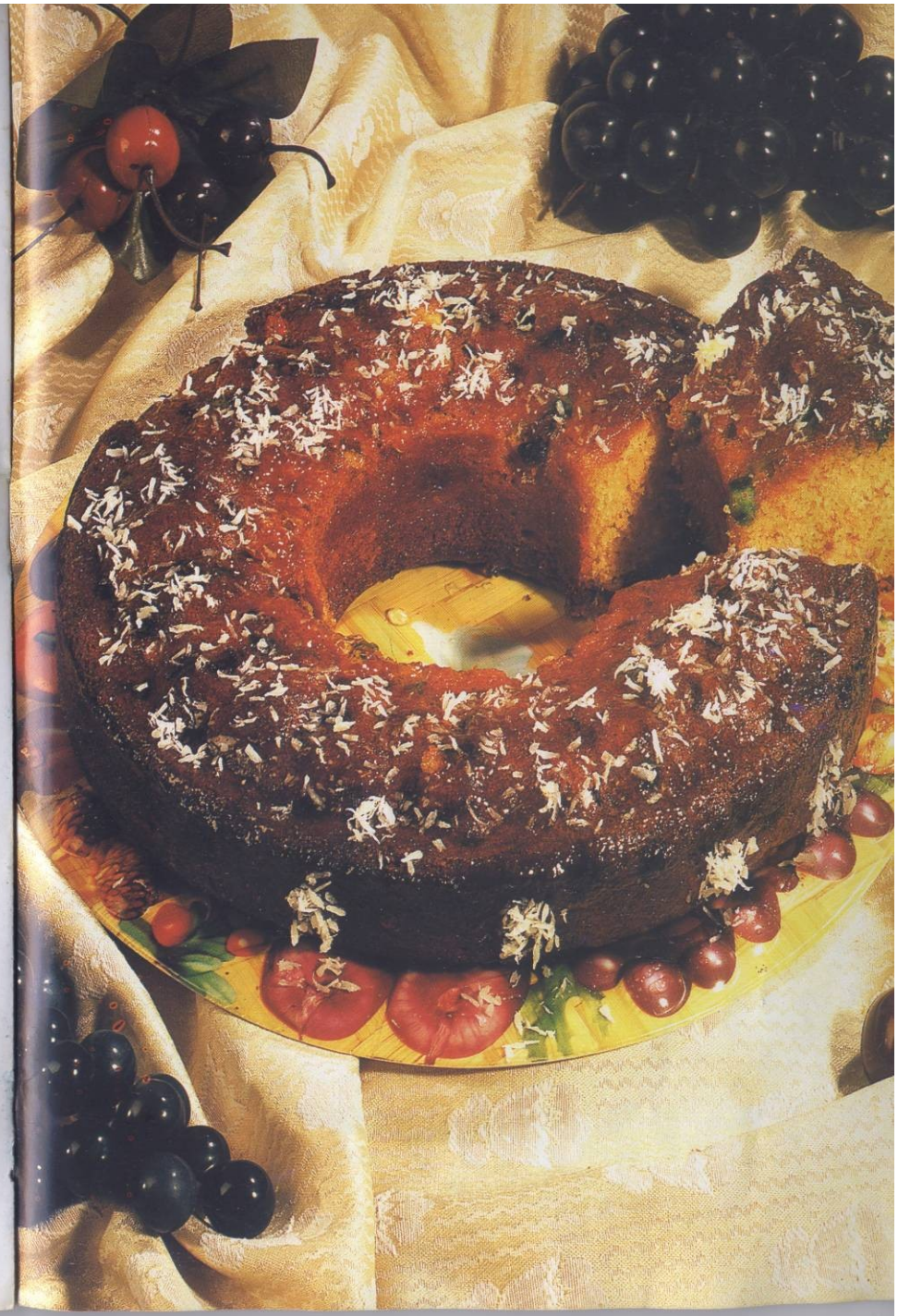
4- أفرغي العجينة المتحصل عليها في مول تاجي الشكل.

5- أدخليها تطهى مدة 40 دقيقة.

6- فور خروج الحلوى من الفرن إطليها بمربى المشمش.

ملاحظة:

تستطيعين إضافة للحلوى قطع صغيرة من التين المجفف.



INGREDIENTS

- 03 œufs
- 06 C. à soupe de sucre cristallisé
- 02 sachets de vanille
- 06 poires moyennes
- 04 C. à soupe de lait
- 01 sachet de levure
- 125g de beurre fondu
- 06 C. à soupe de farine

Decoration:

- gelée transparente
- pérles ovales colorés
- fleurs colorés

PREPARATION

1- Eplucher les poires et les couper en rondelles fines.
2- Dans une terrine, mélanger les oeufs, le sucre et la vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3- Incorporer le beurre fondu et le lait.
4- Ajouter la farine mélangée avec la levure et incorporer les lamelles de poires à la préparation.
5- Faire cuire à four moyen.
6- A la sortie du four, napper le gâteau de gelée transparente et decorer avec des pérles ovales colorés et des fleurs.

Remarque :
Vous pouvez présenter ce gâteau comme dessert.

حلوى بالإيجاص

المقادير

- 3 حبات بيض
- 6 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 2 كيس فانيليا
- 6 حبات إيجاص متوسطة
- 4 ملاعق كبيرة حليب
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 125غ زبدة طرية
- 6 ملاعق كبيرة فرينة

للتزيين:

- جيلاتين شفاف
- حبيبات ملونة
- ورود ملونة

كيفية التحضير

1- قشري الإيجاص و قطعيه إلى دوائر رقيقة.
2- في إناء ،ضعي البيض ،السكر ،الفانيليا و أخفقي جيدا حتى يبيض الخليط.
3- أضيفي الزبدة الذائبة و الحليب.
4- أضيفي الفرينة الممزوجة بالخميرة إلى الخليط ثم ضفي شرائح الإيجاص.
5- أدخليها تطهى في فرن متوسط الحرارة.
6- فور خروج الحلوى من الفرن ،زينيها بالجيلاتين الشفاف و الحبيبات الورود الملونة.

ملاحظة:
يمكن تقديم هذه الحلوى كمقبلات.

INGREDIENTS

Pour la génoise :
- 08 œufs
- 16 C. à soupe de sucre cristallisé
- 300 g de farine
- 02 sachets de vanille
- 01 sachet de levure
- 01 boîte d'ananas en sirop

Pour la crème au sirop :
- 200 g de sucre cristallisé
- 01 verre et demi d'eau (ordinaire)
- 200 g de beurre ramolli
- 01 blanc d'œuf

Pour la décoration :
-Amandes effilées
-Tranches d'ananas

PREPARATION

Pour la génoise :
1-Dans une terrine, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
2-Battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis ajouter la vanille et les blancs battus en neige.
3-Incorporer en dernier la farine mélangée au préalable avec la levure. Fouetter énergiquement la pâte, la mettre dans un moule et faire cuire à feu moyen.
Pour la crème :
4-Couvrir les 200 g de sucre avec de l'eau, porter à ébullition jusqu'à épaississement, afin d'obtenir un liquide onctueux (sirop jaunâtre).
5-Battre un blanc d'œuf en neige, verser le sirop peu à peu sur ce dernier à l'aide d'un batteur ;
6-Ajouter ensuite les 200g de beurre, cuillerée par cuillerée à café, sans cesser de battre, afin d'obtenir une crème. Aromatiser avec l'extrait de banane, diviser la génoise en deux, imbiber la partie inférieure du gâteau de jus d'ananas et l'étaler de crème.
7-Mettre sur cette dernière les tranches d'ananas coupés en cube.
Reconstituer le gâteau et étaler la partie supérieure de crème, le décorer avec les amandes effilées, et le reste d'ananas.
Remarque :
vous pouvez remplacer l'ananas par des kiwi.

جينواز بالأناناس

المقادير

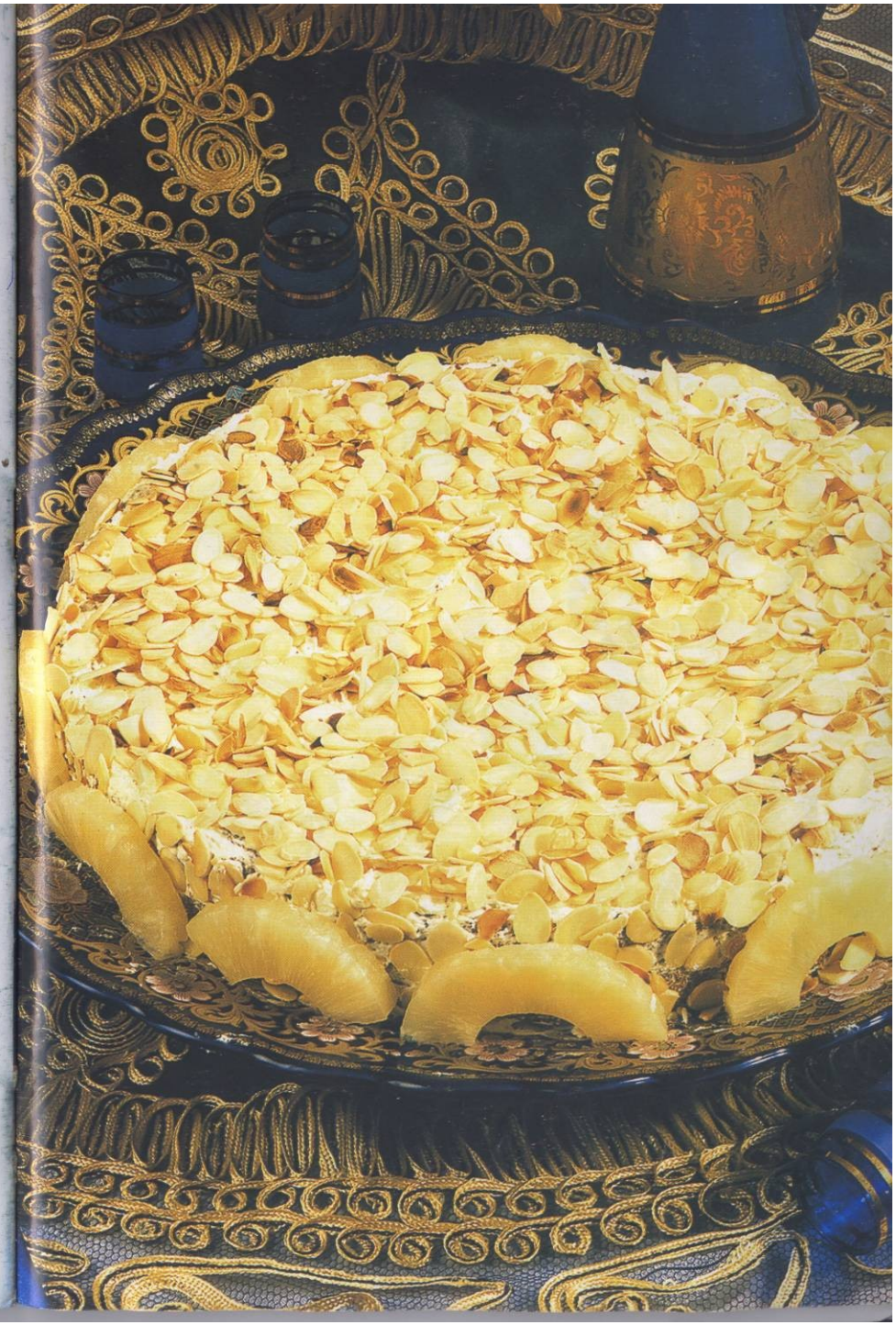
للجينواز:
- 8 بيضات
- 16ملعقة سكر مسحوق
- 300غ فرينة
- 2كيسين فانيليا
- 1كيس خميرة
- علبة اناناس

للكريمة:
- 200غ سكر مسحوق
- 1كأس و 1/2 ماء
- 200غ زبدة طرية
- 1بياض بيض

للتزيين:
- لوز منسل
- شرائح الأناناس

كيفية التحضير

الجينواز:
1-في وعاء ضعي صفار البيض والسكر.
2-أخفقي حتى يصبح الخليط خفيفا (رغويا) ثم ضفي الفانيليا وبياض البيض المخفق كالثلج.
3-ضفي في الأخير الفرينة الممزوجة بالخميرة، أخفقي بقوة العجينة ثم ضعيها في مول وأدخليها للطهي في فرن متوسط الحرارة.
الكريمة:
4-غطي 200 غ من السكر بالماء ثم ضعيه على الفرن للغليان حتى تتحصلي على سائل (أصفر اللون).
5-أخفقي بياض البيض كالثلج و اسكبي السائل عليه و اخلطي الكل بواسطة الخلاط الكهربائي.
6-ضفي الزبدة ملعقة بملعقة حتى تتحصلي على كريمة .ضفي نكهة إلموز و قسمي الجينواز إلى قسمين بالعرض ، بللي القسم الثقلي للجينواز بعصير الأناناس ثم اطليه بالكريمة.
7-ضعي فوق الكريمة شرائح الأناناس المقطعة إلى مربعات و غطي الكل بالقسم الآخر من الجينواز و اطليه كليا بالكريمة المتبقية ثم زينيه باللوز المنسل و الأناناس المتبقية.
ملاحظة :
يمكن تعويض الأناناس بالكيوي.



INGREDIENTS

- 06 œufs
- 300 g de sucre cristallisé
- 300 g de beurre fondu
- 300 g de farine
- 01 sachet et demi de levure
- Extrait de fraise

Pour la crème :

- 06 pots de fromage aromatisé (ou 02 plaquettes de petit-suisses)
- Extrait de banane
- Sucre au besoin
- 05 C. à soupe environ de sucre glace

Pour la décoration :

- Fleur colorés
- cerises confites
- granulées colorés

PREPARATION

Pour la génoise :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre, bien remuer, puis ajouter les oeufs un par un (il faut bien mélanger). Remuer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchâtre.

2- Ajouter la vanille (ou l'extrait), la farine et la levure.

3- Verser la préparation dans un moule, enfourner au four moyen pendant 35 min : vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

4- Une fois cuit, laisser refroidir et diviser le gâteau en deux parties.

5- Etaler la partie inférieure avec le fromage aromatisé.

6- Recomposer le gâteau, puis étaler la partie supérieure avec l'autre moitié de crème.

7- Décorer avec les fleurs et granulées colorées.

حلوى بالكريمة والجبن المعطر

لـ 10 أشخاص مدة الطهي: 45 دقيقة.

المقادير

- 6بيض
- 300غ سكر مسحوق
- 300غ زبدة ذائبة
- 300غ فرينة
- 1كيس و 1/2 خميرة
- نكهة الفرولة

للكريمة:

- 6جبن معطر (أو 12 جبن طري)
- نكهة الموز
- سكر للحاجة
- 5ملاعق أكل سكر ناعم

للتزيين:

- ورود ملونة
- كرز مصبر
- حبيبات ملونة

كيفية التحضير

الجينواز

1- في وعاء ضعي الزبدة والسكر حركي جيدا ثم أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى (يجب الخلط جيدا). حركي حتى يصبح الخليط خفيفا ومبيضا.

2- أضيفي الفانيليا (أو النكهة)، الفرينة والخميرة.

3- أفرغي الخليط في مول وأتركيه في فرن للطهي لمدة 35 دقيقة، راقبي الطهي بواسطة قمة السكين.

4- بعد خروج الحلوى من الفرن أتركيها تبرد ثم قسميها إلى قسمين.

5- إدهني أو إطلي الطبقة الداخلية بالجبن المعطر.

6- ضعي فوقها الطبقة الأخرى وأطليها بالكريمة.

7- زيني بالورود و الحبيبات الملونة.

Pour la pâte à brioche :
- 02 œufs
- 02 C. à soupe et demi de beurre fondu
- 01 sachet de levure chimique
- 01 C. à café de levure de bière
- 02 C. à soupe de sucre cristallisé
- 350 g de farine

Pour la crème :
- 04 verres de lait
- 02 sachets de vanille
- 03 C. à soupe de maïzena
- 03 C. à soupe de sucre cristallisé

Pour arroser :
- 04 C. à soupe de miel

Pour la brioche :
1- Faire une fontaine dans la farine, dans laquelle mélanger les deux blancs d'oeufs, le sucre, le beurre fondu et tiède, la levure de bière diluée dans deux C. à soupe de fleurs d'oranger tiède et la vanille. Ramasser le tout avec de l'eau de fleur d'oranger pour avoir une pâte molle.
2- La laisser reposer pendant que vous préparez la crème.
Pour la crème :
3- Mélanger le lait, la vanille, la maïzena et le sucre.
4- Mettre à cuire sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement de la préparation.
5- Laisser ensuite refroidir, puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau.
6- Verser la crème dessus et confectionner de petits bracelets avec le reste de la pâte.
7- Disposer ces derniers sur la pâte.
8- Les badigeonner de jaunes d'oeufs, puis faire cuire à feu moyen.
9- A la sortie du four, arroser la brioche de miel.

بريوش سريع بالكريمة

المقادير

- 2بيضات
- 2ملاعق أكل و 1/2 زبدة ذائبة
- 1كيس خميرة كيميائية
- 1ملعقة صغيرة خميرة خبز
- 2ملاعق أكل سكر مسحوق
- 350غ فرينة

للكريمة:

- 4كؤوس حليب
- 2كيسين فانيليا
- 3ملاعق أكل مايزينة
- 3ملاعق اكل سكر مسحوق

للشاريات:

- 4ملاعق أكل عسل

كيفية التحضير

للعجينة:
1- في وعاء ضعي الفرينة و شكلي حفرة في الوسط .أسكبي بياض البيض ، السكر ، الزبدة الذائبة الدافئة ، خميرة الخبز المبللة في 2 ملاعق ماء الزهر الدافئ و الفانيليا .أحكمي العجينة بماء الزهر لتتحصلي على عجينة طرية.
2- أتركي العجينة ترتاح في حين تحضير الكريمة.

للكريمة:
3- أخلطي الحليب ، الفانيليا ، المايزينة و السكر.
4- ضعي الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يصبح الخليط متثاقل.
5- أتركي الخليط يبرد ثم افتحي العجينة بالحلال و ضعيها في مول دائري الشكل(خاص بالطارطة.)
6- أسكبي الكريمة فوق العجينة و شكلي بالعجينة المتبقية دوائر صغيرة بشكل أسورة.
7- ضعي هذه الأخيرة فوق الكريمة.
8- اطليها بصفار البيض و ضعي المول في فرن متوسط الحرارة.
9- عند خروج البريوش من الفرن اسقيه بالعسل.

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 250 g de sucre cristallisé
- 250 g de farine
- 01 sachet de levure chimique
- 250 g de beurre fondu (1/4 L)
- le zeste d'orange (ou extrait d'orange)

Pour la décoration :

- Confiture d'abricot
- 03 blancs d'œufs
- 9 C. à soupe de sucre cristallisé
- 01poignée d'amandes éffilées grillées
- 02 sachets de vanille

PREPARATION

Pour la génoise :

1- Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Bien battre, puis ajouter le beurre fondu et le zeste d'orange.

2- A la fin, ajouter la farine mélangée à la levure.

3- Enfourner pendant 35 mn environ.

4- Une fois cuit, couper le gâteau en deux parties transversales : étaler la partie inférieure de confiture d'abricot. Reconstituer le gâteau et étaler également la partie supérieure de confiture en ajoutant dessus la meringue mélangée au préalable avec les amandes effilées.

5-Napper complètement le gâteau de meringue aux amandes effilées, puis ré enfourner pour faire dorer la meringue.

Remarque :

Vous pouvez remplacer les amandes effilées par des cacahuètes grillées, ou des gaufrettes moulues.

حلوى المرينغ بمربى المشمش

لـ 8 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة.

المقادير

- 4 بيض.
- 250غ سكر مسحوق.
- 250غ فرينة.
- مربى المشمش
- 1 كيس خميرة.
- 250 زبدة ذائبة (1/4 ل)

بشور برتقال (أو نكهة البرتقال)

للتزيين :

- مربى المشمش
- 3 بياض بيض
- 9ملاعق أكل سكر مسحوق
- 1حفنة لوز منسل محمص .
- 2 كيسين فانيليا

كيفية التحضير

للجينواز:

1- في وعاء ضعي البيض والسكر إخفقي جيدا ثم أضيفي الزبدة الذائبة وبشور البرتقال.

2- في الأخير أضيفي الفرينة الممزوجة بالخميرة.

3- أتركيها تطهى مدة 35 دقيقة.

4- عند خروجها من الفرن قسمي الحلوى إلى قسمين مستديرين.

أطلي الطبقة الداخلية بمربى المشمش، ضعي فوقها الطبقة العلوية وأطليها أيضا بمربى المشمش مع إضافة فوقها المرينغ الممزوج باللوز المنسل.

5- غطي كل الحلوى بالمرينغ واللوز المنسل ثم أدخليها في الفرن حتى تكسب المرينغ اللون الذهبي.

ملاحظة:

يمكن تعويض اللوز المنسل بالكاوكاو المحمص أو الشوفريت المرحي.

Pour la pâte :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Eau glacée (au besoin)

Pour la crème :
- 04 verre à eau de lait
- 05 citrons moyen (jus et zestes)
- 05 C. à soupe de sucre cristallisé
- 04 jaunes d'œufs
- 03 C. à soupe et demi de maïzena
- 02 sachets de vanille

Pour la pâte :
1- Dans un récipient, mettre la farine, la pincée de sel et le beurre en morceaux.
2- Bien frotter le mélange entre les mains, puis humecter avec de l'eau glacée jusqu'à obtenir une pâte lisse et facile à étaler. Mettre au frais pendant une heure.

Pour la crème :
3- Dans une casserole, mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs.
4- Ajouter le zeste et le jus de citron, la vanille et la maïzena. Verser le lait en dernier, en remuant le tout sur feu doux jusqu'à ce que la préparation devienne épaisse .

Pour la Meringue :
5- Fouettez les blancs d'œufs en neige.
6- Verser dessus le sucre en pluie sans cesser de battre.
7- Continuer de fouetter les blancs d'œufs (délicatement, pour ne pas les casser).
8- Etalez ensuite la pâte au rouleau, piquez toute la surface à la fourchette pour quelle ne gonfle pas au four.
9- Enfourner pour lui donner une couleur doré.
10- Une fois cuite, verser la crème sur la pâte cuite également, puis mettre dessus la meringue.
11- Réenfourner pour faire dorer la meringue.

طورطة بالليمون

لـ 8 أشخاص مدة الطهي: 1 ساعة

المقادير

للعجينة:
- 250غ فرينة
- 125غ زبدة
- 1قرصة ملح
- ماء بارد (عند الحاجة)

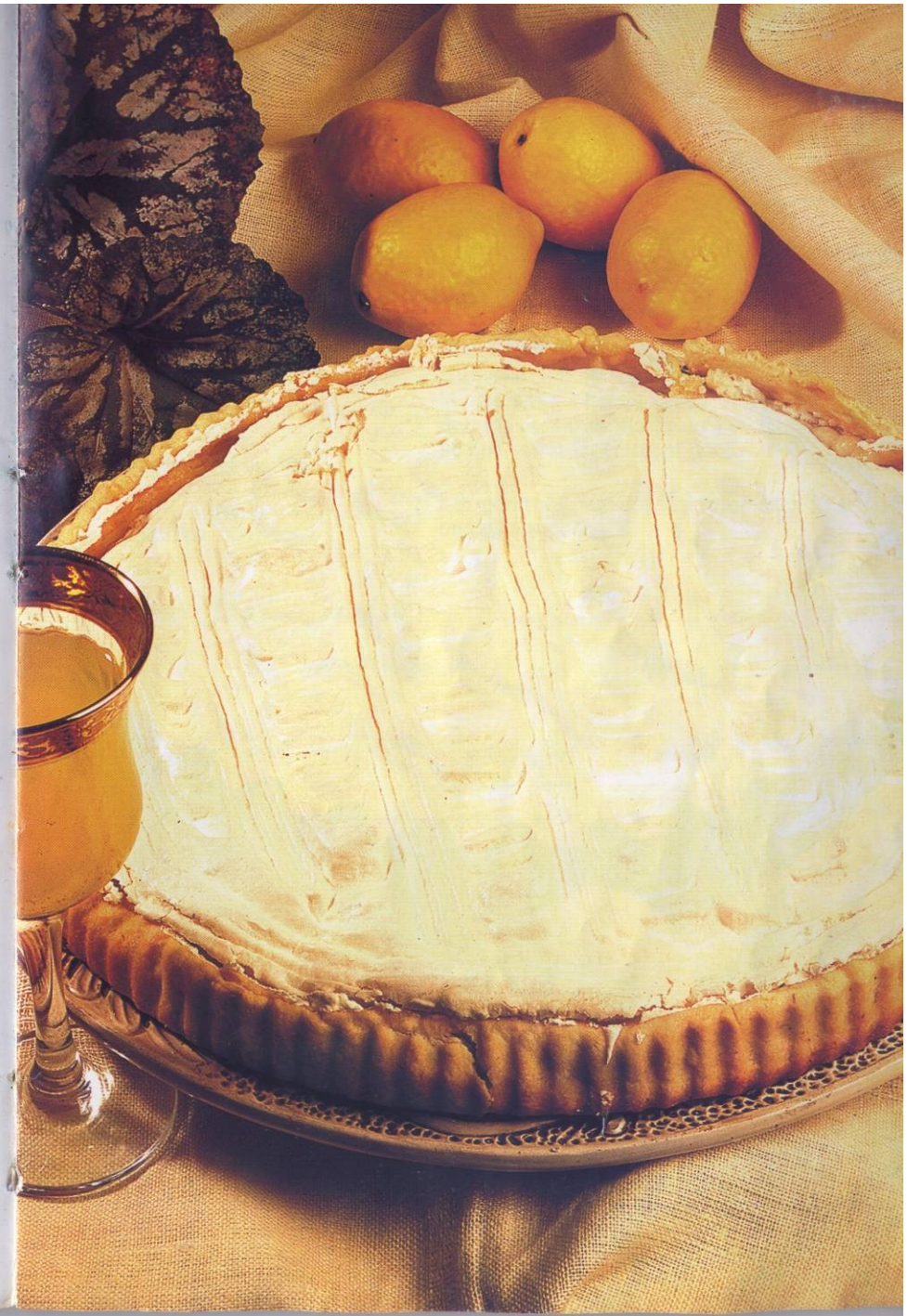
للكريمة:
- 4 كؤوس حليب
- 5 حبات ليمون(قشور + عصير)
- 5 ملاعق أكل سكر مسحوق
- 4 صفار بيض
- 3 ملاعق و 1/2 مايزينة
- 2 كيسين فانيليا

كيفية التحضير

للعجينة:
1- في وعاء ضعي الفرينة، قرصة الملح والزبدة مقطعة إلى أطراف صغيرة.
2- حكي الخليط جيدا بين يديك ثم بللي بالماء البارد حتى تتحصلي على عجينة ملساء وسهلة البسط.
أتركيها ترتاح مدة ساعة في مكان رطب.

للكريمة:
3- في قدر،ضعي السكر مع صفار البيض واخلطي جيدا .
4-أضيفي قشور وعصير الليمون، الفانيليا والمايزينة.
أفرغي الحليب في الأخير مع التحريك على نار هادئة حتى تتحصلي على خليط متثاقل.

للمرينغ:
5- أخفقي بياض البيض كالثلج.
6- ذرذري عليه السكر تدريجيا مع الاستمرار في الخفق.
7- إستمري في خفق بياض البيض (بلطف حتى لا تنكسر.)
8- أبسطي العجينة بواسطة الحلال مع وضع ثقوب على السطح بواسطة الشوكة حتى لا ينتفخ في الفرن.
9- اتركيها تطهي لتكسب اللون الذهبي.
10- عند خروجها من الفرن اسكبي الكريمة وزيني السطح بالمرينغ.
11- أعيدها إلى الفرن حتى تكسب المرينغ اللون الذهبي.



INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 350 de farine
- 170 de beurre ramolli
- 02 jaunes d'œufs
- 01 pincée de sel
- 75 g de sucre cristallisé
- Eau de fleur d'oranger (au besoin : environ 4 C. à soupe)

Pour la crème :
- 2 bols de lait
- 04 C. à soupe de lait en poudre
- 02 œufs entiers
- 07 C.à soupe de sucre cristallisé
- Quelques gouttes d'extrait de pomme
- 02 sachets de vanille

- Pour la décoration :
- 2 pommes

PREPARATION

Pour la pâte:
1- Dans une terrine , mélanger la farine, le beurre les jaunes d'œufs, le sucre et la pincée de sel.
2- Mélanger le tout avec l'eau de fleur d'oranger.
3- Laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Pour la crème :
4- Dans un saladier, mélanger le lait en poudre, le lait, le sucre, les œufs, la vanille et l'extrait de pomme.
5- Fouettez le tout à l'aide d'une fourchette (ne pas utiliser le batteur électrique) .

Pour la décoration :
Couper les pommes en petits cubes.
Etaler la pâte au rouleau, piquer à la fourchette et enfourner à blanc. Disposer les cubes de pommes sur la pâte cuite à blanc, verser dessus la crème (liquide), puis réenfourner jusqu'à ce que la crème devienne épaisse et légèrement dorée

Remarque :
Les pommes peuvent être remplacées par des pêches ou des abricots.

طورطة بالتفاح والكريمة

لـ 10 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة.

المقادير

للعجينة:
- 350غ فرينة.
- 170غ زبدة طرية.
- 2 صفار بيض.
- 1 قرصة ملح.
- 75غ سكر مسحوق.
- ماء الزهر (للحاجة حوالي 4 ملاعق كبيرة)

للكريمة:
- 2 كأس حليب
- 4 ملاعق كبيرة غبرة حليب.
- 2بيض.
- 7ملاعق كبيرة سكر مسحوق.
- بضع قطرات من نكهة التفاح.
- 2كيسين فانيليا .

للتزيين:
- 2حبات تفاح

كيفية التحضير

للعجينة:
1- في إناء أخلطي الفرينة، الزبدة، صفار البيض، السكر والملح.
2- أخلطي الكل بماء الزهر.
3- أتركيها ترتاح مدة 1 ساعة تقريبا في مكان رطب.

الكريمة:
4- في إناء أخلطي حليب الغبرة، الحليب، السكر، البيض، الفانيليا ونكهة التفاح.
5- أخلطي الكل بواسطة شوكة (لا تستعملي الخلاط الكهربائي)

للتزيين:
– قطعي التفاح إلى مكعبات.
– أبسطي العجينة بواسطة الحلال ثم بواسطة شوكة ضعي ثقوب عليها وأدخليها تطهى قليلا .
– رتبي مكعبات التفاح على العجينة ثم أسكبي عليها الكريمة وأدخليها تطهى مدة أخرى حتى تكسب الكريمة اللون الذهبي.

ملاحظة:
يمكن تعويض التفاح بفاكهة الخوخ أو المشمش.

Pour la pâte :
- 350 g de farine
- 175 g de beurre ramolli
- 75 g de sucre cristallisé
- 02 jaunes d'œufs
- Eau de fleur d'oranger (au besoin)
- 01 pincée de sel

Pour la crème :
- 03 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- jus et zeste de 4 oranges
- 50 g de beurre
- 02 C. à soupe d'eau
- 02 C. à soupe de maïzena

Pour la meringue :
- 03 blancs d'œufs
- 09 C.à soupe de sucre cristallisé
- 01 sachet de vanille
- 01 verre à thé de jus d'orange .

Pour la pâte :
1- Mélanger la farine avec le beurre ramolli.
2- Frotter entre les mains , puis ajouter le sucre , les jaunes d'œufs, la pincée de sel.
3- Au besoin, mettre en dernier l'eau de fleur d'oranger glacée, pour avoir une pâte molle.

Pour la crème :
4- Préparer la crème en mélangeant les jaunes d'œufs, le sucre, le jus et le zeste d'orange, le beurre, l'eau et la maïzena.
5- Mettre le tout dans une casserole allant au bain- marie, en remuant jusqu'à obtention d'une crème épaisse .
6- Versez cette dernière sur la pâte déjà cuite et décorer avec la meringue.

Pour la meringue :
7- Monter les blancs en neige
8- Verser dessus le sucre en pluie. puis ajouter la vanille.
9- Battre jusqu'à ce que les blancs deviennent épais.
10-Verser ensuite le jus cuillerée par cuillerée (à café) sans cesser de battre.

Remarque :
Le jus d'orange peut être remplacé par du jus d'abricot.

طورطة بكريمة البرتقال

لـ 8 اشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة.

المقادير

للعجينة:
- 350غ فرينة.
- 175غ زبدة طرية.
- 75غ سكر مسحوق.
- 2 صفار بيض.
- ماء الزهر (عند الحاجة)
- 1 قرصة ملح.

للكريمة:
- 3 صفار بيض.
- 200غ سكر مسحوق.
- عصير وقشور 4 حبات برتقال.
- 50غ زبدة.
- 2 ملاعق أكل ماء.
- 2 ملاعق أكل مايزينة.

للمرينغ:
- 3 بياض بيض
- 9 ملاعق أكل سكر مسحوق
- 1 كيس فانيليا
- 1 كأس شاي من عصير البرتقال

كيفية التحضير

العجينة:
1- أخلطي الفرينة مع الزبدة الطرية.
2- حكي الخليط جيدا بين يديك، ثم أضيفي السكر، صفار البيض وقرصة الملح.
3- عند الحاجة أضيفي في الأخير ماء الزهر البارد لتتحصلي على عجينة متماسكة.

للكريمة:
4- حضري الكريمة بمزج صفار البيض، السكر، عصير وقشور البرتقال، الزبدة، الماء والمايزينة.
5- ضعي الكل في قدر وعلى حمام مائي حركي حتى تتحصلي على كريمة ثقيلة.
6- أفرغي الكريمة المتحصل عليها على العجينة المطهية وزيني بالمرينغ.

للمرينغ:
7- أخفقي بياض البيض كالثلج.
8- أفرغي عليه السكر تدريجيا ثم الفانيليا.
9- أخلطي حتى يصبح بياض البيض ثقيلا.
10- أفرغي بعدها العصير تدريجيا باستعمال ملعقة قهوة مع الاستمرار في الخلط.

ملاحظة:
يمكن تعويض عصير البرتقال بعصير المشمش.

INGREDIENTS

- 04 œufs
- 185 g de sucre cristallisé
- 01 pincée de sel
- 55 g de beurre ramolli
- 02 yaourts
- 01 sachet et demi de levure
- 01 boîte de pêche en sirop (ou 6 pêches en fruit)
- 250 g de farine

Pour la décoration :

- Gelée transparente

PREPARATION

1- Dans un saladier , mélanger les œufs et le sucre.
2- Bien battre, puis ajouter le sel, le beurre et les yaourts.
3- Battre encore pour avoir un mélange homogène. Incorporer ensuite la farine mélangée au préalable avec la levure (remuer sans batteur).
4- Verser la préparation dans un moule et disposer les pêches dessus.
5- Enfourner pendant 35 mn en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau. Dès la sortie du four, napper le gâteau de gelée transparente .

Remarque :

Vous pouvez utiliser des pêches naturelles ou des mangues .

حلوى بالخوخ

8 أشخاص مدة الطهي: 40 دقيقة

المقادير

- 4 حبات بيض
- 185غ سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- 55غ زبدة طرية
- 2 ياغورت
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 1علبة عصير خوخ (أو 6 حبات خوخ)
- 250غ فرينة.

للتزيين:

جيلاتين شفاف

كيفية التحضير

1- في إناء ،أخلطي البيض و السكر.
2- أخلطي جيدا ،ثم أضيفي الملح ،الزبدة و الياغورت.
3- إستمري في الخلط حتى تتحصلي على خليط متجانس أضيفي بعدها الفرينة الممزوجة مسبقا بالخميرة (أمزجي دون الخلاط الكهربائي).
4- أفرغي الخليط في مول و رتبي وفقه الخوخ.
5- ضعيها تطهى مدة 35 دقيقة مع مراقبتها باستعمال قمة سكين وفور خروجها زينيها بالجيلاتين الشفاف.

ملاحظة:

تستطيعين إستعمال الخوخ الطبيعي أوالمانجا.